

## HOVEDRET

### Øl - braiseret svinemørbrad m. mos - fløde-spidskål og kompot.

#### Ingredienser kød:

800 gr. Svinemørbrad  
2 stk. Løg groft  
4 fed. Hvidløg  
1 spsk. Tørret timian  
1 stk. Øl stout el. lignende  
0,4 dl. Bouillon

Antal personer: 4

#### Ingredienser mos:

750 gr. Kartoffler  
½ stk. Knoldselleri ca. 500 gr.  
50 gr. Smør  
2 dl. Mælk  
1 bdt. Kruspersille

#### Ingredienser kål:

1 stk. Spidskål  
5 dl. Piskefløde  
1 tsk. Muskatnød stødt  
2 fed. Hvidløg

#### Ingredienser kompot:

1 stk. Æble gerne madæble  
250 gr. Brune champignon  
1 stk. Rødløg  
2 spsk. Sukker  
4 spsk. Balsamico

**Fremgangsmåde:** Løgene skæres i grove skiver og hvidløg knuses. Kom et par skefulde olie i en gryde og svits løgene. Mørbraden lægges i og brunes på alle sider, krydres med salt og peber under bruningen. Øl, bouillon og timian hældes ved kødet der braiseres ved svag varme i 30-40 min.

Skræl kartofler og selleri, skær dem i små stykker og kog dem møre i vand. Hæld vandet fra og mos med en moser, eller elpisker til en lind masse. Pisk smør, muskat og mælk i, smag til med salt og peber, til sidst iblandes det hakkede persille.

Skær kålen i tynde strimler og steg det i 10 min. i en sauterpande med lidt olie og det hakkede hvidløg. Tilsæt fløde og smag til med salt og peber og muskatnød og lad det småsimre til fløden tykner.

Svampe renses og skæres i ca. 1 cm. stykker, løget halveres og skæres i skiver. Svits først svampe i nogle min. i en lille gryde med en smule olie, når de er blevet tørre svitses løget med. Æblet skrælles og skæres i tern, steges let, tilsæt derefter, balsamico og sukker. Lad det småsimre i ca. 15 min under jævnlig omrøring. Smages til med krydderier inden servering.