

Mørbrad stegt som vildt

Ingredienser:

1 stor svinemørbrad uden hinde
3 skiver røget flæsk eller bacon smør
3 dl. kaffefløde
2 dl. piskefløde kinesisk soya kulør
2-3 spsk. ribsgelé
salt
peber
kartofler



Røget flæsk eller bacon skæres i terninger og brunes sammen med mørbraden i smør.
Derefter tilsættes kaffefløde, ribsgelé og kinesisk soya.
Mørbraden vendes af og til, og steges videre i ca. 20 minutter.

Den tages op og i panden laves sovsen med piskefløde og lidt mere ribsgelé.
Sovsen tilsættes kulør og kinesisk soya.
Skal sovsen være tyk må den jævnes.

Kødet skæres på skrå i skiver og anrettes på et fad med ribsgelé og syltede asier.
Lidt sovs hældes over og mørbraden serveres med kartofler.