SENIORMADLAVNING

SVENDBORG GRYDE
45 PERSONER

Ingredienser

6 Kalkunbryst filletter

6 Svinemørbrad

1,3 kg Bacon

14 løg

2,5 ltr Fløde

10 grønne og røde peber

1,2 kg Cocktailpølser

2,5 l bouillon

2-3 ds tomatpure

Salt peber og pabrika

Fremgangsmåde

Løg, rød og grøn peber snittes i fine tern. Mørbrad renses, kalkun og mørbrad skæres i mundrette stykker.

Bacon svitses og tages af lige før det bliver sprødt. Kalkun og mørbrad svitses i baconfedtet, så det bliver gyldent. Tag kødet op. Løg og peber svitses i baconfedtet. Når alt er svitses, fordeles kød, bacon, løg, rød og grøn peber samt paprika i gryderne og steges sammen i fem minutter indtil paprikaen er fordelt.

Tilsæt fløde og lad det simre i 10 minutter. Tilsæt bouillon og lad det simre videre i 10 minutter. Tilsæt tomatpuré og lad det hele småsimre indtil kødet er mørt (30-40 minutter). Tilsæt cocktailpølser og varm retten igennem. Smages til med salt, peber og pabrika.