

SVENSTRUP-GRYDE

Svenstrup-gryden er en klassiker her på Svenstrup, som er meget populær. En klassisk gryderet med kød i tern, cocktailpølser og champignon i en dejlig paprikasauce.

Et vigtigt trick er brunning af kødet. Brug helst en stegegryde. Har du ikke en stegegryde, kan du brune kødet på en pande, inden du hælder det over i en gryde. Brun gerne kødet af 2 omgange - så steger/bruner det i stedet for at koge.

4 – 6 personer.

Det skal du bruge:

500 – 700 g skinkekød i tern (kylling eller kalvekød er også lækkert)

2 stk. løg i tern

2 spsk. olie

25 g smør

250 g champignon skåret i kvarte

250 g cocktailpølser

2 store spsk. sød paprika

2 spsk. tomatpuré

Salt og peber

½ l bouillon

Et lille bæger creme fraiche 38 % eller 1 dl piskefløde.

Jævning: ½ dl mel rystes/piskes ud i 1½ dl vand

Evt. 1-2 spsk. peberfrugt-creme (ajvar)

Evt. lidt kulør.

Sådan gør du:

Brun kødet af 2 omgange i meget varm olie og tag det op af gryden.

Kom smør, løg, salt og peber til den tomme gryde og svits det hele i 5 min.

Tilsæt paprika og tomatpuré til gryden og svits. Kom kødet tilbage i gryden, hæld bouillon på og lad retten småkoge til kødet er mørt (kylling 10 min., skinkekød 40 min.)

Rist champignonerne på en varm pande i lidt olie til de har smidt væsken og er blevet lidt brune.

Tilsæt cocktailpølser og rist dem 2 min. Hæld champignon og pølser op i gryden, hæld fløde eller creme fraiche på og kog det hele op. Jævn retten, kog den igennem, og saucen farves smuk rødbrun.

Smag til med salt og peber.

Server Svenstrup-gryden med ris eller bagt kartoffelmos, marinerede grønne bønner eller en skål salat.

Velbekomme fra køkkenet på Svenstrup!