

Mørbradgryde - efter Mormors opskrift

Mørbradgryde er et sikkert hit når vi snakker grillmad og efterår. Sådan er det også herhjemme hos os. Jeg vil gerne dele min Mormors opskrift med jer, som jeg har pimpet lidt. Der skal ikke mange ingredienser til for at trylle en mørbradgryde som får englene til at synge.

Mørbradgryde den hurtige opskrift

til 8-12 portioner.

forberedelsestid ca. 30min. tilberedningstid: ca. 2,5-3 timer.



En Mørbradgryde bør serveres med enten kogte ris eller kartoffelmos. Jeg laver altid en ekstra stor portion, så er der nemlig nok til flere dage eller det det kommer på frost.

Ingredienser til Mormors Mørbradegryde

- 2 Iberico Svinemørbrad ca. 1,4kg ([fra Steak-Out.dk](http://fra-Steak-Out.dk)*)

- 400g Bacon ternet
- 350g Champignoner
- 300g Wienerpølser ca. 5-6 pølser
- 6 Gulerødder
- 4 løg
- 2 hele Paprika
- 0,5l Piskeføde
- 1 pakke Pikant Ost
- 1 dåse hakkede Tomater
- salt & peber



Mørbradgryde på grill - fremgangsmåde

- Start din grill op med alle blus tændt på max. Samtidig stiller du din Dutch Oven "støbejernsgryde" med i grillen og lader den varme op sammen med grillen. Jeg har brugt min [Napoleon Rogue 425 all Black*](#) i denne opskrift. Det er en Gasgrill med 3 gasblus og en Sizzelzone som sidebrænder.

i køkken

- Imens forbereder du alle ingredienser, du grov hakker dine løg, paprika og gulerødder. Derefter skærer du dine rengjorte Champignoner i tynde skiver. Skærer dine pølser i små stykker. Og til sidst skærer du dine to iberico mørbrade ud i grove tern.



Ingredienser til Mormors Mørbradgryde

ved grillen

De følgende trin forgår ved høj direkte varme under din Dutch Oven "støbejernsgryde" husk at blende det hele godt sammen løbende.

1. Når gryden er godt varmet op sammen med grillen kommer du nogle smør i gryden. Når smør er smeltet kommer du dine hakkede løg i gryden og svitser dem af i nogle minutter.
2. Derefter tilfører du dine Bacon tern og steger dem i ca. 5 minutter sammen med løgene.



3. Så er det på tid til at komme de 350g Champignoner i gryden. de skal simre sammen med bacon og løg til de er godt skrumpet.



4. Nu er det på tid til de ternede Paprika skal ned i gryden og stege i små 5 minutter inden vi fortsætter med næste trin.



5. Så er det gulerødders tid til at blive hældt over i gryden. De skal også stege i ca 5 minutter sammen med alle andre ingredienser som allerede



er i gryden.

6. Nu hælder du dine mørbrad terninger i din Dutch Oven og blender det hele godt sammen. De skal steges af i små 20 minutter sammen med alt det der befinder sig i gryden.



7. Efter 20 minutter hælder du den dåse med hakkede tomater over i gryden. Og blender det hele godt sammen.



8. Efter 5 minutter kommer du 500ml fløde og en hel pakke pikant ost ned i gryden og røre det under alle ingredienser.



9. Efter du har mixet alt godt sammen, kommer du låget på din Dutch Oven "støbejernsgryde"



Simremad - Mørbradgryde

1. Grillen indstilles nu til indirekte varme ved lukket låg. Det vil sige du arbejder kun med de to yderste gasblus i din gasgrill. Det gasblus som er lige under gryden skal slukkes. Grillen indreguleres til 160-180 grader. Efter 30 minutter rører du lige din Simrerret engang godt igennem og lukker låget igen på gryden og grillen.



2. Efter yderlige 30 minutter rører du igen engang i din Mørbradgryde og kommer dine pølser i. Eventuel skal du komme lidt vand i gryden, for at sikre dig at det ikke brænder på. Hvormeget væske du kommer i er efter eget smag og behag hvilken konsistens man ønsker. Jeg har tilføjet 250ml vand. Nu lader det hele yderlige 15 minutter simre inden din Mørbradegryde er klar til servering. I mellemtid kan man jo fint kogen en omgang ris til hele familien.



3. Så er min Mormors Mørbradegryde klar til servering... Velbekomme.



Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Napoleon Rogue 425 all Black: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Dutch Oven udvalg: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Iberico Svinemørbrad: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).