

Lucullusgryde med lækkert hjemmerøget slagterbacon

Antal
4 personer

Ingredienser

1 kg nakkefilet i tern af 4 cm
200 g bacon i tern af 2 cm
2 løg i grove tern
2 gulerødder i 2 cm. Skiver
1 spsk. paprika
2 spsk. Tomatpure
200 g svampe
2 dl fløde

Salat

1/4 hvidkål fint snittet
2 æbler i tynde både
2 dl cremefraiche 38 %
Saft fra 2 appelsiner
1/2 dl sukker

Først sautes baconstykkerne i en gryde. Kød og grøntsager tilsættes og brunes af i baconfedtet. Drys mel over ingredienserne, og lad det bage af. Tilsæt paprika, tomatpure og vand, til det dækker blandingen. Lad retten simre i 1½ time, og følg efter om kødet er mørt.

Tag kødet op, og kog sauce ind med fløde. Den skal være let cremet og have smag af bacon og tomat. Kan evt. jævnnes.

Alle ingredienserne blandes nu sammen i gryden. Retten har godt har godt af at stå natten over, inden den igen bliver varmet op og sat på bordet..

Server lucullusgryden med salat og bagt kartoffelmos eller kogte ris.

