

### ***Ingredienser:***

1 svinemørbrad (ca. 400 g)  
1 tynd krydret pølse (ølkrydret, eller lign.)  
1 lille løg  
½ fed hvidløg  
½ rød peberfrugt  
25 g margarine  
2 spsk. mel  
2 spsk. olivenolie  
2 dl 9% fløde  
2 dl grøntsagsfond / bouillon  
½ spsk. tørret timian  
½ tsk. peber  
Salt  
Evt. lidt pickles  
Evt. ½ spsk. hakket løvstikke

### ***Tilberedning:***

1. Skær pølsen i skiver, skær løg, hvidløg, peber i strimler, og svits dem i olie i en gryde
2. Tilsæt pølseskiver, fløde, fond / bouillon, timian, peber, evt. pickles og evt. hakket løvstikke
3. Lad retten simre i ca. 15 min.
4. Jævn evt. retten med lys maizena
5. Smag til med salt og peber
6. Fjern sener og hinder fra kødet, og skær det i 6 bøffer. Vend dem i mel og krydderier, brun og steg bøfferne på en pande
7. Anret det hele på et passende serveringsfad

### ***Tilbehør:***

Basmati ris (se tips om ris)

## ***Lousiana gryde***

(2 personer)

