

Oksemørbrad med ristede skalotteløg, bacon og portvin

Tilberedningstid: 1 time 15 min

Arbejdstid 1 time

12 personer

24 charlotteløg 3

spsk olivenolie

køkkensalt peber

1 1/2 l oksekødsbouillon

3dl portvin

1 spsk tomatpure

2 oksemørbrad

4 spsk frisk timian

7 skiver bacon

6 spsl smør

1 1/2 spsk hvedemel

1 pose frisk brøndkarse

Opvarm ovnen til 180°C. Skær skalotteløgene i halve og læg dem i et ovnfast fad. Vend dem med olivenolie. Krydr med salt og peber og rist løgene i ovnen til de er gyldne og sprøde, ca. 30 min.

Kog bouillon og portvin i en gryde i ca. 30 min. Rør tomatpure i. Gem denne bouillon.

Gnid mørbradene med timian, salt og peber. Sæt en stegegryde over medium varme og svits hakket bacon heri. Fjern med en hulske baconen fra gryden. Tilsæt mørbradene til gryden og brun dem på alle sider. Læg mørbradene i en bradepande i ovnen og steg mørbradene i ca 45 min. Overfør kødet til en tallerken og dæk løseligt med folie.

Hæld stegesaften fra bradepanden over i en gryde. Placer gryden over høj varme på komfuret. Tilsæt bouillonblandingen og bring det i kog. Bland halvdelen af smørret og mel i en lille skål og rør denne jævning i saucen. Lad saucen simre i et par minutter. Rør resten af smørret i saucen. Rør ristede løg og bacon i saucen og smag til med salt og peber.

Skær mørbradene i skiver. Server mørbraden pyntet med brøndkarse og med saucen som tilbehør.