

INDBAGT MØRBRAD

6 personer

Dej:

250 g hvedemel (ca. 4 dl)

½ tsk. groft salt

1 tsk. bagepulver

150 g koldt smør

½ dl kold mælk

1 svinemørbrad (ca. 400 g)

25 g smør

½ tsk. groft salt

Friskkværnet peber

Fars:

500 g magert, hakket svinekød

2 spsk. hvedemel

1 æg (str. mellem)

1½ tsk. groft salt

Friskkværnet peber

1 tsk. revet muskatnød

2 knuste fed hvidløg

1 stort, revet chalotteløg (ca. 50 g)

1 dl madlavningsfløde 18%

250 g grofthakkede champignoner

Pensling: Sammenpisket æg eller fløde.

Pynt: Brøndkarse.

Tilbehør: 450 g grøn salat.

Dej: Bland mel, salt og bagepulver. Skær smørret i små stykker og smuldr det i melet. Saml dejen hurtigt med kold mælk. Læg den i køleskabet i mindst 1 time.

Skær sener og hinder af mørbraden. Brun mørbraden på alle sider i gyldent smør. Drys salt og peber over. Afkøl mørbraden.

Fars: Rør kød med mel, æg, krydderier og fløde. Bland champignoner i farsen.

Rul dejen ud på bagepapir til en plade (ca. 30 x 40 cm). Læg halvdelen af farsen på midten af dejen. Herpå lægges mørbraden, hvorefter resten af farsen pakkes udenom. Luk enderne af dejen ind over farsen, hvorefter den ene langside lægges op og pensles med æg i kanten. Derefter lægges den anden side op. Læg mørbraden med sammenføjjningen opad på en bageplade. Pensl dejen med sammenpisket æg. Bag mørbraden midt i ovnen ved 200° i ca. 50-60 min.



Tips: Ved frysning: Stil den frosne mørbrad i en kold ovn, indstil på 200° og bag i ca. 1½ time. Champignoner kan udelades i farsen. I stedet for ovennævnte dej kan man anvende færdigkøbt dybfrossen butterdej - mørbraden er da ikke fryseegnet.