Enebærgryde

Med bagt kartoffelmos
Fra Karolines Køkken

Mega god smag og kan laves i forvejen

4 personer

500 g skært grisekød (gerne Bornholmeren)
Margarine til stegning
Ca. 6 enebær
½ tsk tørret rosmarin
¼ liter piske
2 dl creme fraiche
Salt og peber efter smag
Og lidt kulør

Kartofler til mos (800 g)
Evt. hakkede mandler/ nødder
Margarine (50 g)
2 æg
Lidt piskefløde
Salt og peber

Server gerne en skål salat til – *og giv gæsterne mulighed for at have salat for sig – og ikke oveni sovsen.*

Kødet skæres i tern
Du skal ikke svitse alt kødet på én gang – så bliver det ikke så lækkert, men del det i 2-3 portioner
Læg nu det hele tilbage i gryden og tilsæt knust enebær og rosmarin.

Tilsæt piske og cremefraiche, salt og peber og lad det stå og simre i en times tid ved svag varme (*dufter herligt*).

Jeg laver som oftest sådanne retter dagen før, da de bliver bedre af "at sætte sig" en dags tid.

Kog kartoflerne og mos dem med en gaffel - eller en mixer, hvis den skal være meget lind.
Tilsæt margarine og lad den afkøle lidt, inden du tilsætter æg, fløde, hakkede mandler/nødder. Smag til med salt og peber.

Fyld mosen i et fad og bag den i ovnen i en god halv time ved 200 gr, og til den bliver lidt gylden. Du kan evt. drysse lidt hakkede mandler øverst – det ser godt ud.

Velbekomme