

Kongegryde – Kong Fiddes Livret

Kong Frederik den 9. elskede denne ret, som han ofte fik i Sønderjylland (Gråsten). Retten vinder over alle sammenkøgte retter - Hemmeligheden er kogetiden og naturligvis bacon. Masser af bacon!

Til 6-8 personer skal du bruge

1,2 kg flankesteak	4 spsk. engelsk sauce
400 g mager bacon i tern	6 æg
100 g smør	1 glas rødbeder
8 løg	1 stort bundt persille
3,5 spsk. karry	Salt
3,5 spsk. paprika	Friskkværnet peber
1 liter madlavningsfløde (18%)	Sukker
8 spsk. tomatpuré	Pommes frites og/eller rösti

- Du skal starte tidligt om morgenen med at koge æggene i 11 minutter.
- Sæt bacontern over til langsom tørstegning. Når fedtet er smeltet og baconstykkerne er blevet sprøde, så hælder du det til afdrypning i et dørslag/sigte.
- Skær flankesteak i tynde strimler i retningen MOD kødfibrene.
- Gør alle krydderier klar - kværn hvad der svarer til en halv spiseskefuld peber.
- Skær løgene i fine tern - gem halvdelen til serveringen.
- Smelt smørret ved mellemhøj varme og lad den halve portion hakkede løg blive "klaret" i smørret.
- Hæld karry i og lad det "bruse af".
- Hæld kødstrimlerne op i gryden og steg det godt igennem.
- Hæld paprika og peber ved, rør rundt og lad det stege et minuts tid videre.
- Hæld tomatpuré i og rør rundt. Hæld engelsk sauce i og rør rundt. Hæld bacon i og rør rundt (det giver gode muller).
- Hæld madlavningsfløde i og rør godt rundt.
- Lad det nu simre ved meget svag varme i minimum 6, gerne 8-9 timer. Det skal kun lige give et "bløb" i overfladen en gang i minuttet, sådan cirka.
- Smag til med salt og et skvæt sukker (ca. 2 spsk. sukker)

Servér med hakkede kogte æg, hakkede løg, hakket persille og hakkede rødbeder. Giv pommes frites til og servér en god rødvin.

https://www.youtube.com/watch?v=7wT3_IKFjI