Oksemørbrad med løg og bacon

Luksusfredagsmad og vin – eller vejen til mandens hjerte… Bacon, løg, mørbrad og en god, kraftig vin. Så enkelt er det, og så får du nok manden til at stå på tæer for at please dig, tage opvasken og finde en film, du kan lide osv.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 35 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 400-500 g oksemørbrad
- 1 pakke bacon i strimler (200 g)
- 1 stor løg, grofthakket
- Olivenolie
- 1 friskhakket chili
- 1 god sjat rødvin (ca. 1 dl)
- 1 god sjat fløde (1-1,5 dl)
- Havsalt og friskkværnet peber

Tilbehør: ris eller quinoa, groft brød

Til denne ret anbefaler vi

Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4077436

Rasteau, Esprit d'Argiles
Domaine La Collière
Rhône, Frankrig
Varenr. 1483336

Fremgangsmåde

Skær bacon i små stykker og rist dem på en varm pande. Tilføj et stort løg. Når løg og bacon er blevet gylden og sprøde, hælder du det hele på en tallerken og varmer lidt olivenolie på panden. Skær mørbraden i ca. 1,5 cm tykke bøffer på tværs af kødets muskeltråde (hvis du skærer på langs, bliver kødet meget sejt). Hvis kødet var frossen, er det nemmeste at skære, når det er halv optøet. Dup kødet tørt, inden du bruner mørbradskiverne. Drys salt på kødet og tilføje rødvin og lad det koge et par minutter. Tilsæt fløde, chili og løg/bacon mix. Kom lidt ekstra fløde i, hvis retten kræver det. Varm igennem, drys godt med peber på og servér straks.