

# Whiskey marineret mørbradkrone med rösti

## Opskrift nr.:

74-0002

**Råvarer:** Til 5 bakker

**Varenummer**

<b>Kg</b>		
2,250	Svinemørbrad, afpudset	
0,500	Bacon i tern	
0,300	Revet ost	
0,250	Syltede paprika i strimler, drænet	
1,600	Kartoffel rösti, fra frost	
<b>0,300</b>	<b>Würzöl naturel Indian Summer m. whiskey</b>	<b>238272</b>
	Alubakke med rundeler	
	Grillspyd	
<b>5,200</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Svinemørbraden deles i to på langs og marineres i den afvejede mængde Whisky marinade.

Mørbradstykkerne rulles sammen som en snegl, hvor der føres et grillspyd igennem for at holde mørbraden sammen. Der lægges herefter to styk i den ene side af bakken. Revet ost og bacon i tern blandes og lægges ovenpå mørbradsneglene og pyntes af med de syltede paprika i strimler og evt. en kvist grønt.

I den anden side placeres rösti.

## Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30-35 min. Eller til en kernetemperatur på 68°C.