

Hagrids dragegryde med ris



Ingredienser

Dragegryde

(4-6 spejdere)

2 løg
3-4 gulerødder
1 peberfrugt
25 g smør
400 g kød i tynde strimler
3 tørrede enebær
1 kvist frisk rosmarin
1/4 liter madlavningsfløde
1 dåse tomatpure
1/2 liter kogende vand
1 bouillonterning
1 tsk groft salt
peber

Ingredienser:

Ris

1 pose ris pr. 2 spejdere

Lad risene blive i posen
til de er færdigkogt

Fremgangsmåde:

Dragegryde:

- Sæt en gryde med vand på bålet – I skal bruge en del vand så lav 3 – 4 liter
- Imens vandet varmer op laver i "dragegryden"
- Skræl og hak løg
- Skræl gulerødder og skær dem i skiver
- Vask peberfrugt og skær den i tern
- Skær kødet i tynde strimler (hvis det ikke allerede er det)
- Mas enebær med en ske eller lignende
- Rens/vask rosmarinkvisten
- Smelt smør i gryden og brun kødet
- Tilsæt gulerødder og løg og rør rundt til løgene er blanke
- Tilsæt knust enebær og rosmarin
- Tilsæt peberfrugt
- Tilsæt tomatpure, 1/2 liter vand og bouillonterning
- Tilsæt madlavningsfløden, salt og peber
- Lad retten småkoge indtil den skal serveres.

Ris:

- Når vandet koger lægges kogeposen med ris i
- Lad risene koge i ca. 18 minutter
- Tag forsigtigt posen med ris op af vandet og lad det dryppe af