

Kong Fiddes livret er en gryderet, der er blevet et symbol på Kong Frederik den 9.s sønderjyske tilknytning, især til Gråsten Slot.

Selvom rettens præcise oprindelse ikke er fuldt dokumenteret, siges den at være udviklet af en kok på Gråsten Slot som en hyldest til kongen, der ofte besøgte området.

Retten er en del af den sønderjyske madkultur, kendt for sin solide og smagfulde karakter, og serveres typisk med oksemørbrad eller svinemørbrad, cremet sauce med karry og paprika, samt tilbehør som kogte kartofler, æg og rødbeder.

<https://pin.it/5D2s83kzZ>

Kong Fiddes livret

Ingredienser

3 spsk smør (til stegning)

3 spsk olie (til stegning)

650 g oksekød (flanksteak, filet eller mørbrad)

2 løg

1,5 spsk karry (mild karry, evt. lidt ekstra efter smag)

2 spsk paprika

5 dl piskefløde

½ oksebouillonterning (kan udelades, men giver ekstra dybde)

4 spsk ketchup

2,5 spsk engelsk sovs

1 tsk salt (eller efter smag)

½ tsk sukker

Peber (efter smag)

4 æg

200 g syltede rødbeder

2 løg

Frisk persille

750 g pommes Frites

From:

<https://www.dnt26.2p2.dk/> - DNT årstræf

Permanent link:

https://www.dnt26.2p2.dk/doku.php?id=fiddes_livret

Last update: **2025/10/17 22:04**

