

Storfe mørbrad – en glemt råvare!



Mørbrad er en råvare som ofte blir litt glemt. Men det er egentlig en veldig anvendelig stykningsdel som kan brukes til både biffer, helsteking, tranchering og mye mer. Her gir vi deg inspirasjon til å sette den glemte råvaren på din meny.

Fakta om Storfe Mørbrad

Mørbrad er det møre, saftige kjøttstykket som sitter mellom filetkammen (enden av ytre- og indrefiletten) og lårsteken. Kjøttet er mørt, magert og finfibret – og egner seg svært godt til både biff og andre retter. Den har en veldig god kjøttsmak, og mørhet på linje med en ytrefilet, men har ofte mer stabil mørhet enn ytrefiletten.

Mørbraden har en sene som sitter omtrent midt i. Du bør fjerne senen før du bruker råvaren. Dette er en kjapp, enkel jobb. Se hvordan du gjør det i vår inspirasjonsfilm.

En hel mørbrad består av 2/3 mørbradbiff og 1/3 mørbradfilet.

Vekten på en hel mørbrad er i snitt 2,4 kg, der omtrent 1,6 kg er mørbradbiff og omtrent 0,8 kg er mørbradfilet.

Ved å dele mørbraden i tilnærmet 3 like stykker, én mørbradfilet og mørbradbiff delt i to på langs, og så surre eller binde opp – gir svært god porsjonskontroll.

Sjekk ut våre inspirasjonsfilmer!

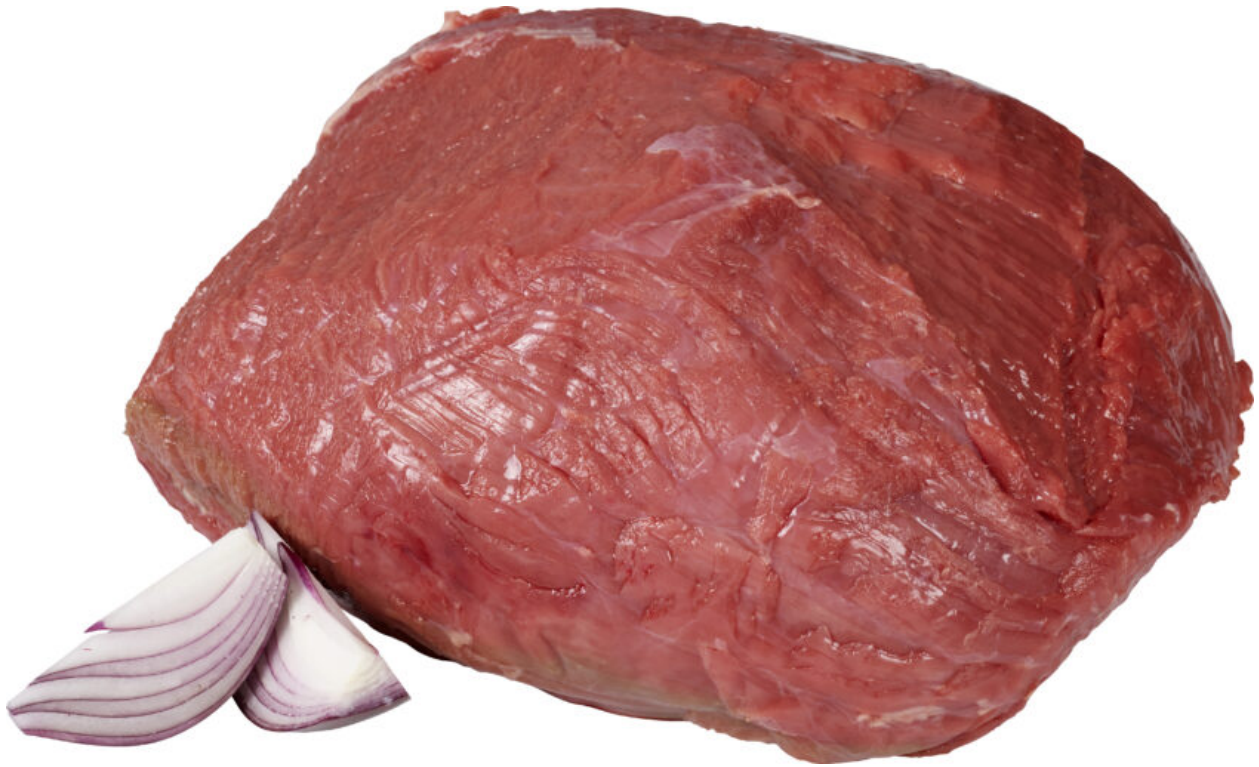
Våre flinke kokker Birger og Geir Magnus viser deg her bearbeiding av råvaren storfe mørbrad. Lenger ned kan du se tilberedning.

MANGE BRUKSOMRÅDER

Storfe mørbrad er en meget anvendelig stykningsdel som kan brukes til blant annet:

- **Biffer:** hovedrett • steak sandwich
- **Helsteking:** roastbiff • tranchering på buffet/front cooking
- **Tranchert:** som topping på biffsalat • pastaretter • biffsnadder • grillspyd • pizzatopping (enten i små stykker eller tranchert og lagt på ved servering)

- Tartar og carpaccio
- God, gammeldags løvbiff



GOD TILGANG PÅ RÅVARE

Storfe mørbrad er en stykningsdel det finnes rikelig tilgang på, slik at det ikke er fare for mangel på råvare. Mørbraden veier Oftest mellom 2-3 kg, så du får mange porsjoner ut av én mørbrad.

NORSK OPPRINNELSE

Alle produkter merket med Gilde inneholder kun norsk kjøtt fra kvalitetssikrede gårdsbruk over hele landet og er foredlet av fagfolk med høy kompetanse etter Gildes strenge kvalitetsstandarder.

Sjekk ut våre inspirasjonsfilmer!

Våre flinke kokker Birger og Geir Magnus inspirerer deg her til ulik tilberedning av storfe mørbrad.

Last ned inspirasjonen som pdf her!

- [Last ned: NP Inspirasjon 8 grunner til å sette mørbrad på din meny](#)

Oppskrifter med Storfe Mørbrad

Biffsnadder av mørbrad med bearnaisesaus

Oppskrift

Tapasfjøl med storfe mørbrad, bakte sjampinjonger med chorizo, ovnsbakte småpoteter, røkt papirkaaioli og bakt salsa

Oppskrift

Planke med helgrillet storfe mørbrad med bakt Mont d'Or, båtpoteter, bakte hvitløk, skinkesurret asparges og chimichurri

Oppskrift

«Fredagsbiff» av Storfe Mørbrad med bakt sellerirot, urtesmør, peppersaus og grønne bønner

[Oppskrift](#)

[Mørbrad med spekeskinkeaioli](#)

Produkter

[Storfe Mørbrad u/ben, modnet](#)

[-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 855361](#)