

Karbonade og Krebinetter opskrift.



Karbonade 2 t 4 pers.

500 gr. kød (kalve og svinekød) Formes i 4. ell. 6 runde forme med drys af lidt peber og salt og steges under jævn varme med margarine ell. Smør til de er gyldenbrune og gennemstegte.

Serveres med brun sovs og kartofler.

Tilbehør: Rødbeder, agurkesalat.

Drikkelse efter behag.

*) Der er forskel på Krebinetter og Karbonader: Ifølge Gyldendals Kogebog er Krebinetter lavet af rent svinekød, med æg og kartofler/rasp blandet i farsen,

hvor imod Karbonader er det rene kød (kalvé- el. svinekød) formet til bøffer.

Begge typer kan tilberedes således i stedet.:

Hakket kød Formes i 4. ell. 6 runde forme og drysses med salt, peber og/ eller paprika.

Vendes herefter i mel og dernæst i pisket æg og rasp.

Steges under jævn varme med margarine ell. Smør til de er gyldenbrune og gennemstegte.

Du kan lave en opbagt sovs til:

Mel, margarine, væde fra stegen, lidt kartoffelvand og mælk.

Smelt fedtstof = margarine / becel i passende mængde i gryden og kom så 2-3 sp.ske mel heri under omrøring.

Tilsæt væde til sovsen har en tilpas konsistent. Tilsæt kulør efter behag til en lysbrun eller mørk sovs.

Smages til med lidt salt og peber samt et drys sukker.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



*) Krebinetter 2-4 pers.

500 gr. Svinekød hakket blandes med æg og kartofler/rasp i farsen.

Formes i 4. ell. 6 runde forme med drys af lidt peber og salt og steges under jævn varme med margarine ell. Smør til de er gyldenbrune og gennemstegte.

Serveres med brun sovs og kartofler. Tilbehør: Rødbeder, agurkesalat.

Drukkelse efter behag.

*) Der er forskel på Krebinetter og Karbonader: Ifølge Gyldendals Kogebog er Krebinetter lavet af rent svinekød, med æg og kartofler/rasp blandet i farsen, hvor imod Karbonader er det rene kød (kalvé- el. svinekød) formet til bøffer.

Begge typer kan tilberedes således i stedet.:

Hakket kød Formes i 4. ell. 6 runde forme og drysses med salt, peber og/ eller paprika.

Vendes herefter i mel og dernæst i pisket æg og rasp.

Steges under jævn varme med margarine ell. Smør til de er gyldenbrune og gennemstegte.

Du kan også lave en opbagt sovs:

Mel, margarine, væde fra stegen, lidt kartoffelvand og mælk.

Smelt fedtstof = margarine / becel i passende mængde i gryden og kom så 2-3 sp.ske mel heri under omrøring.

Tilsæt væde til sovsen har en tilpas konsistent. Tilsæt kulør efter behag til en lysbrun eller mørk sovs.

Smages til med lidt salt og peber samt et drys melis. og efter behag ca. 2 tsk. ribsgele efter opkog.