



HØVEDRET

Wienerkarbonade m. grøntsager og kartofler.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1000 gr. Flæskefars (evt. ½ flæsk/kalv)
- 150 gr. Kartoffler, kogte, hakkede
- 2 spsk. Persille hakket
- ½ dl. Mælk
- 1 kg. Kartoffler
- 400 gr. Gulerødder
- 1 stk Blomkål lille
- 1 ps.. Ærter fine frost
- 1 stk. Æg
- Rasp
- 2 brv. Knorr béarnaise pulver
- ½ ltr. Mælk
- 200 gr. Margarine

Fremgangsmåde: Skræl kartofler og gulerødderne (evt. skrabe). Tag først 150 gr. kartofler og skær i meget små terninger, kog dem møre og køl dem af. Mos kartoffeltern og bland dem i farsen sammen med mælk og den hakkede persille, tilsæt salt og peber. (Kartoflerne gør karbonaderne dejlig saftige). Form 8 karbonader, vend dem i sammenpisket æg (tilsat 1 spsk. mælk) rasp (tilsat salt og peber) og steg dem i fedtstof på panden ca. 4-5 min. på hver side. Kartoffler og gulerødder koges møre i letsaltet vand. Tag en gryde med 1 ltr. let saltet vand og bring den i kog, kom det skyllede blomkål (som er befriet for de grønne blade) i det kogende vand og kog i 10-15 min (afhængig af størrelse). Tag kålen op med en hulske, (gem vandet) og lige inden servering varmes de frosne ærter i kålvandet. (Se evt. på posen)

Sauce: Ved en blindsmagning blandt mange professionelle kokke løb Knorrs bearnaise sauce med førstepræmien. Så kan vi også bruge den, i stedet for at lave sauce fra bunden.

Smelt margarinen i en lille gryde, ved svag til middel varme, kom pulveret i og rør det godt sammen med margarinen, tilsæt mælken under stadig omrøring og lad det småkoge i 1-2 min. Smag til med salt og måske lidt peber, helt efter dit eget temperament.

Servering: Anret karbonader, gulerødder, blomkål og ærter på et stålfad, kartofler og sauce i skåle.