Elgkarbonader (ekstra saftige)



Ingredienser

♥ 500 g elgkjøttdeig
♥ 500 g medisterdeig eller medisterfarse
♥ 1 løk
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 2 egg
♥ 2 ss kremfløte
♥ 2 ss potetmel
♥ kvernet salt og pepper
♥ smør til steking

Fremgangsmåte

Ha elgkjøttdeig og medisterdeig (eller medisterfarse) i en bolle.

Tilsett fint hakket løk og hvitløksfedd, eggene, fløte og potetmel.

Kna det hele godt sammen.

Krydre med kvernet salt og pepper.

Form runde karbonader som du trykker litt flate med hendene (se tips).

Stek karbonadene i stekepanne så de blir godt brunet på begge sider. Bruk godt med smør i pannen.

Ha de stekte karbonadene i en ildfast form. Dekk til med aluminiumsfolie og sett formen midt i ovnen ved 120°C. La karbonadene stå i ovnen i ca. 30 minutter, eller

til du ser at de er gjennomstekte inni (se tips).

Server karbonadene med ønsket tilbehør.

Tips

♥ Når du skal forme karbonadene, kan det lønne seg å bruke hendene og skylle hendene ofte i kaldt vann.

♥ La karbonadene stå i stekeovnen til du ser at de er helt gjennomstekte inni. Skjær igjennom en karbonade og sjekk at den ikke er rosa inni. Tiden det tar vil avhenge av hvor tykke og store du har laget karbonadene. Når du bruker lav varme og dekker til med aluminiumsfolie, bevares saftigheten selv om karbonadene står i ovnen også etter at de er gjennomstekte.

♥ Det er mye godt du kan lage som tilbehør til elgkarbonader. Jeg har her brukt smørstekte rosenkål og kokte poteter, stekte aromasopp med fløte, tyttebærsyltetøy og en god viltsaus. Sausen lages ved å brune smør og mel (30 g av hver), tilsette 5 dl viltkraft (inklusive sjy fra stekepannen som du har stekt karbonadene i) og smake til med en skvett fløte, et par skiver brunost, salt og pepper.

♥ Elgkarbonader som du får til overs er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/elgkarbonader-ekstra-saftige