

Susländer Karbonade

mit Kartoffelstampf und Apfel-Zwiebel-Sauce

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE
WARNECKE



 4 PERSONEN  CA. 40 – 45 MINUTEN

ZUTATEN

4 Susländer Karbonaden
1 kg Kartoffeln
2 große Zwiebeln
2 Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
100 ml Sahne oder Milch
Salz, Pfeffer
Etwas Butter/Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

KARTOFFELN KOCHEN

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

KARBONADEN BRATEN

Die Karbonaden mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne mit etwas Öl oder Butter von beiden Seiten jeweils 3 – 4 Minuten braten. Bei Bedarf in zwei Durchgängen arbeiten und die ersten Karbonaden im Ofen warm halten.

APFEL-ZWIEBEL-SAUCE

Zwiebeln in Ringe und Äpfel in dünne Spalten schneiden. In der gleichen Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit etwas Wasser (ca. 50 ml) ablöschen und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KARTOFFELSTAMPF

Die gekochten Kartoffeln abgießen, mit einem Stampfer zerdrücken und die Sahne oder Milch sowie ein Stück Butter unterrühren. Mit Salz abschmecken.

ANRICHTEN

Karbonaden mit Kartoffelstampf und Apfel-Zwiebel-Sauce servieren.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.