

Geschmorte Kalbsbäggli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

| | | | |
|--------|------------------------------|-------|--------------------|
| 4 | parierte Kalbsbacken à 200 g | 2 | Nelken |
| | Olivenöl | 2 | Lorbeerblätter |
| | Salz/Pfeffer | 5 | Pfefferkörner |
| 2 | Rüebli | 2 | Thymianzweige |
| 2 | Stangen Staudensellerie | 2 | Rosmarinzweige |
| 2 | mittelgrosse Zwiebeln | 20 ml | Balsamicoessig |
| 1 | Knoblauchzehe | 30 g | Maizena (Maismehl) |
| 30 g | Tomatenpüree | | |
| 50 ml | Portwein | | |
| 100 ml | Rotwein | | |
| 200 ml | Kalbs- oder Geflügelfond | | |

Zubereitung

Kalbsbäggli waschen, trocknen tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter mit wenig Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, Öl abgiessen und bei Seite legen.

Rüebli, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Danach in Bräter das Gemüse goldgelb anrösten. Das Tomatenpüree zugeben und mitrösten, mit Portwein und Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Kalbsfond zugeben und die Kalbsbäggli drauf legen. Bräter schliessen und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad etwa 12 Stunden garen. Eine halbe Stunde vor Ende die Gewürze und Kräuter zugeben und mitgaren.

Das Fleisch ist fertig, wenn man mit einem Zahnstocher ohne Widerstand ins Fleisch stechen kann. Kalbsbäggli herausnehmen und warm stellen, die Sauce durch ein feines Sieb passieren, und in einem Topf aufkochen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Maizena binden.

Än Guete wünschen Pascal Gmür und das Römerturm-Team