

Geschmorte Kalbsbäckli mit Schalotten und Kartoffelstock

Für 4 Personen

8 Kalbsbäckli	Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter im Schmortopf erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten, aus dem Topf nehmen.
Salz & Pfeffer	
2 EL Bratbutter	
1 Zwiebel	In grobe Würfel schneiden, das Gemüse ausser den Tomaten im Bratensatz anbraten. Tomatenpuree beifügen und mitrösten. Mit Wein, Madeira und Kalbsfond ablöschen, die Kalbsbäckli wieder dazugeben. Die geschnittenen Tomaten, die Kräuterzweige sowie das Lorbeerblatt beifügen, den Topf decken und in den Backofen geben.
2 Knoblauchzehen	
2 Tomaten	
1 Rübeli, gross	
200 g Knollensellerie	
1 Esslöffel Tomatenpuree	
2,5 dl Rotwein, kräftig	
2 dl Madeira	
2 dl Kalbsfond oder Gemüsebouillon	
3 Zweige Salbei	
3 Zweige Rosmarin	
3 Zweige Thymian	
2 Lorbeerblätter	



Schmoren

Auf der mittleren Rille im Ofen bei 180 Grad 1 Stunde zugedeckt weich schmoren	Schalotten schälen und die einzelnen Zehen voneinander lösen. Die garen Kalbsbäckli aus der Sauce nehmen und in Alufolie einwickeln. Die Sauce durch ein Sieb passieren und das Gemüse gut ausdrücken. Die Sauce wieder in den Topf geben, die Schalotten beifügen und in der Sauce köcheln lassen, bis sie weich sind. Die Sauce kocht dabei soweit ein, dass sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Kalbsbäckli in die Sauce legen und heiss werden lassen. In Tranchen schneiden, auf dem Teller anrichten, Schalotten und Sauce beifügen.
400 g Schalotten	

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

Kartoffelstock

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	In Würfel schneiden, im Salzwasser weich kochen. Wasser abschütten, Kartoffeln durch's Passevite drehen.
Salzwasser	
2 dl Milch	Milch mit der Butter erwärmen, dazugiessen und umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
30 g Butter	
Muskat, Salz und Pfeffer	