

Kalbsvoressen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Schmoren: ca. 1¼ Std.

Bratbutter zum Anbraten

800 g Kalbsvoressen

(z. B. Hals, Schulter/Laffe)

2 Esslöffel Mehl

½ Teelöffel Salz

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 Rüebli, in Würfel

100 g Sellerie, in Würfel

100 g Champignons, in Vierteln

½ **Esslöffel Tomatenpüree**
kurz mitdämpfen

1 dl Weisswein

1 dl trockener weisser Vermouth
(z. B. Noilly Prat)

2 dl Fleischbouillon

200 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer nach Bedarf

1. Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben und ca. 5 Min. anbraten, bis das Fleisch rundum eine gleichmässige Kruste hat. Fleisch herausnehmen, salzen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
2. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, bis die Zwiebel glasig ist. Gemüse und Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen.
3. Weisswein dazugiessen, kurz einkochen lassen. Noilly Prat und Bouillon ebenfalls dazugiessen, aufkochen, Fleisch wieder begeben. Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren.
4. Crème fraîche dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, offen ca. 15 Min. köcheln, würzen.

Dazu passt: Brot, Reis, Kartoffelstock.

Tipp: Sauce mit einem Esslöffel grobem Senf würzen.

