

GESCHMORTE KALBSBÄGGLI MIT LAUCHSTROH UND KURKUMA-ZWIEBELN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Das Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden. Bäggli würzen und in einem Bräter mit Olivenöl auf beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Gemüsewürfel in demselben Topf zusammen mit dem Bratensatz anrösten und Tomatenpüree begeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein, Portwein und Balsamico aufgiessen und aufkochen lassen. Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren und Kalbsfond begeben. Nun die Bäggli zusammen mit den Kräutern in den Bräter geben.

Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 2,5 Stunden sanft schmoren. Das Fleisch herausnehmen und die Sauce passieren. Die Sauce auf ca. einen Viertel reduzieren und abschmecken. Fleisch zurück in die Sauce geben und falls notwendig nochmals aufwärmen.

Mehl und Kurkuma in einem tiefen Teller vermischen. Backblech mit Küchenpapier auslegen. Öl auf 170°C erhitzen und zuerst Lauch darin knusprig frittieren. Herausnehmen, auf das Küchenpapier geben und direkt salzen. Zwiebeln im Kurkuma-Mehl wenden und abtupfen und ebenfalls darin ca. zwei Minuten knusprig frittieren. Herausnehmen und ebenfalls salzen.

Bäggli heiss und mit reichlich Sauce anrichten, Lauchstroh und Kurkuma-Zwiebeln dekorativ darauf verteilen.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

- 800 G KALBSKOPFBÄGGLI
- 1 EL FLEISCHWÜRZMISCHUNG
- 2 SCHALOTTEN
- 3 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 KAROTTE
- 150 G KNOLLESELLERIE
- 1 HALBER LAUCH
- 2 EL TOMATENPÜREE
- 1 ROSMARINZWEIG
- 2 THYMIANZWEIGE
- 1 LORBEERBLATT
- 350 ML ROTWEIN
- 150 ML PORTWEIN, ROT
- 30 ML BALSAMICO
- 600 ML BRAUNER KALBSFOND
- SALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE
- OLIVENÖL ZUM BRATEN

POWERED BY:

