

Ihr zuverlässiger Partner
Fleisch, Fleischwaren, Comestibles

Kalbs - Ragout an Zitronensauce

Man braucht für 4 Personen:

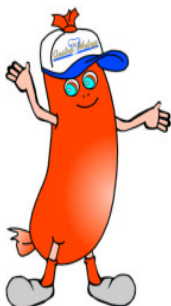
1 kg	Kalbs - Ragout
1 stk	Zwiebel
1 stk	Rüebli
	Salz & Pfeffer
3 el	Bratbutter
1 dl	Weisswein
2.5 dl	Fleischbouillon
1 Zweig	Rosmarin
500 gr	Erbsen frisch oder 175 gr tiefgekühlt
1 Bund	Petersilie
2 stk	Eigelb
0.5 dl	Rahm
	ein wenig Zitronensaft



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Rüebli schälen und klein würfeln.
Das Kalbsragout mit Salz & Pfeffer würzen. In 3 Portionen in jeweils 1 Esslöffel Bratbutter anbraten.
Aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz Zwiebel und Rüebli andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen.
Zur Hälfte einkochen lassen. Fleisch, Bouillon und Rosmarinzwig beifügen.
Das Ragout zugedeckt auf kleinem Feuer während 1 1/4-1 1/2 Stunden weich schmoren.
Inzwischen frische Erbsen enthülsen. Tiefgekühlte Erbsen können so verwendet werden.
Etwa 15 Minuten vor Ende der Schmorzeit Erbsen beifügen und zugedeckt mitgaren.
Petersilie fein hacken. Mit dem Zitronensaft, den Eigelb und dem Rahm verquirlen.
Unmittelbar vor dem servieren das Ragout noch einmal kräftig aufkochen.
Vom Feuer ziehen und die Zitronensaftmischung unterrühren. Wenn nötig nachwürzen.
Das Ragout sofort servieren.

Dazu passt: Teigwaren, Kartoffelprodukte



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"