

Ihr zuverlässiger Partner
Fleisch, Fleischwaren, Comestibles

Weisses Kalbs - Voressen

Man braucht für 4 Personen:

1 kg	Kalbs - Voressen
1 stk	Zwiebel
2 stk	Lorbeerblätter
2 stk	Gewürznelken
1 stk	Lauch, klein
1 stk	Rüebli
1 stk	Sellerie, klein
1 lieter	Wasser, kalt
2 stk	Kalbsfüsschen
1 tl	Salz



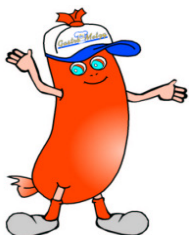
Sauce:

40 gr	Butter
2 el	Mehl
0.5 dl	Noilly Prat
5 dl	Sud
2 dl	Rahm
1 Bund	Petersilie
	Salz&Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Hälften mit je 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke bestecken. Den Lauch rüsten, der Länge nach halbieren und waschen, dann in Stücke schneiden. Rüebli und Knollensellerie schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Das vorbereitete Gemüse mit den Kalbsfüsschen und dem Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen. Wenn nötig am Anfang abschäumen. Den Sud salzen. Das Ragout hineinlegen und zugedeckt auf kleinem Feuer $1\frac{3}{4}$ Stunden sehr weich kochen. Das Fleisch mit einer Schaumkelle herausheben und beiseitestellen. Den Sud absieben, davon 5 dl für die Sauce abmessen. Für die Sauce in der für das Voressen verwendeten Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und auf kleinem Feuer 1 Minute dünsten. Noilly Prat sowie abgesiebten Sud mischen und langsam unter Rühren zur Mehlbutter giessen. Die Sauce aufkochen und auf kleiner Stufe 10 Minuten kochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und nochmals gut heiss werden lassen. Die Petersilie hacken und über das angerichtete Fleisch streuen.

Dazu passt: Kartoffelstock, Reis oder feine Nudeln



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"