

Rezept

Deutscher Klassiker: Geschmorte Kalbsbäckchen

Ein Rezept von Deutscher Klassiker: Geschmorte Kalbsbäckchen, am 19.04.2024

Zutaten

800 g Kalbsbäckchen	gut 1 EL scharfer Senf (z. B. Dijon-Senf)
Salz	Pfeffer
2 Pastinaken	2 Gelbe Beten
2 Stangen Lauch	2 EL Butter
2 EL geschmacksneutrales Öl	1 TL Wacholderbeeren
2 Nelken	2 Lorbeerblätter
3/8 l trockener Rotwein	3/8 l Fleischbrühe
2 TL Apfel- oder Quittengelee	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Von den Kalbsbäckchen dicke Sehnen- und Fettstücke abschneiden. Bäckchen dünn mit Senf einstreichen, salzen und pfeffern. Pastinaken und Gelbe Beten schälen, vom Lauch Wurzelbüschel und welke Teile abschneiden. Den Lauch längs aufschlitzen und waschen. Je 1 Pastinake, Bete und Lauchstange klein würfeln.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Je 1 EL Butter und Öl in einem Schmortopf erhitzen. Kalbsbäckchen darin portionsweise anbraten und herausnehmen. Das gewürfelte Gemüse im Bratfett andünsten. Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblätter mit dem Wein und der Brühe dazugießen. Die Kalbsbäckchen wieder in den Topf geben und zugedeckt im Ofen (Mitte) etwa 2 Stunden schmoren lassen. Dabei ein- bis zweimal durchrühren.
3. Nach etwa 1 1/2 Stunden das übrige Gemüse in feine Streifen schneiden. Die restliche Butter mit dem übrigen Öl in einer Pfanne erhitzen. Gemüsestreifen einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren in etwa 5 Minuten bissfest braten. Salzen und pfeffern.
4. Kalbsbäckchen aus der Sauce heben und im Ofen warm stellen. Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen (das Gemüse im Sieb gut ausdrücken) und bei starker Hitze leicht einkochen lassen. Mit dem Apfel- oder Quittengelee, Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Gemüsestreifen mischen und über die Kalbsbäckchen geben.