

Rezept

Einfaches Kalbsragout

Ein Rezept von Einfaches Kalbsragout, am 25.05.2024

Zutaten

1 kg Kalbfl eisch (z. B. aus der Schulter, auch fein: Schweinefl eisch)	200 g Zwiebeln
	2 Knoblauchzehen
2 Stangen Staudensellerie	4 Zweige Rosmarin
1 TL Butter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
100 g Tomaten (aus der Dose)	100 ml Weißwein (auch fein: Kalbsfond oder Gemüsebrühe)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Kalbfleisch 2-3 cm groß würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln. Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls in Würfel schneiden.

3. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und mit der Butter fein hacken (die Butter verhindert dabei, dass die Rosmarinblättchen herumspringen).

4. In einem großen, flachen Schmortopf Öl erhitzen. Fleisch darin bei geringer Hitze in ca. 15 Min. goldbraun anbraten.

5. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und die Hälfte des Rosmarins dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zugedeckt 10 Min. weiterschmoren lassen.

6. Die Tomaten grob würfeln, in den Topf geben und alles weitere 10 Min. zugedeckt schmoren. Mit Wein ablöschen. Das Kalbsragout in ca. 1 Std. sanft gar schmoren lassen, dabei zwei- oder dreimal jeweils 100 ml heißes Wasser dazugießen, sodass ganz allmählich eine konzentrierte Schmorsauce entsteht.

7. Den restlichen Rosmarin unter Kalbsragout rühren. Das Ragout abschmecken und auf Teller verteilen. Mit Kartoffelpüree, Polenta, Semmelknödeln oder Kartoffelklößen servieren.