

Rezept

# Geschmorte Kalbsbäckchen in Lagrein mit Kartoffelblattln

Ein Rezept von Geschmorte Kalbsbäckchen in Lagrein mit Kartoffelblattln, am 08.09.2024

## Zutaten

<b>8</b> Kalbsbäckchen (etwa 700 g, etwa 1 Woche vorher beim Metzger bestellen!)	Salz
	Pfeffer
<b>1 Stange</b> Lauch	<b>1</b> Möhre
<b>1</b> Petersilienwurzel	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> Wacholderbeeren	<b>2</b> Gewürznelken
<b>2</b> Lorbeerblätter	3/4 l Lagrein
<b>2 TL</b> Honig	<b>400 g</b> mehligkochende Kartoffeln
<b>50 g</b> Butter	<b>2</b> Eigelb
<b>100 g</b> Mehl + Mehl zum Arbeiten	Salz
Pfeffer	3/4 l Pflanzenöl oder 750 g gehärtetes Pflanzenfett zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Die Kalbsbäckchen von dickeren Fettstücken befreien. Bäckchen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch, die Möhre und die Petersilienwurzel waschen oder schälen, putzen und klein würfeln.
2. Die Butter in einem Schmortopf zerlassen. Die Kalbsbäckchen darin nach und nach auf beiden Seiten anbraten und wieder herausnehmen. Das gewürfelte Gemüse im Bratfett andünsten. Wacholder, Nelken und Lorbeer dazugeben und den Wein dazugießen. Die Kalbsbäckchen wieder einlegen. Den Deckel auflegen und die Kalbsbäckchen bei schwacher Hitze etwa 2 Std. schmoren. Dabei ein- bis zweimal durchrühren.
3. Inzwischen für die Kartoffelblattln die Kartoffeln in der Schale weich garen. Kurz ausdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Abkühlen lassen.
4. Die Butter zerlassen und mit den Eigelben und dem Mehl zu den Kartoffeln geben. Salzen, pfeffern und zu einem Teig verkneten. Den Kartoffelteig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und mit einem Teigausstecher (etwa 5 cm Ø) Kreise ausstechen.
5. Das Fett zum Frittieren erhitzen. Die Kartoffelblattln darin portionsweise in 2-3 Min. goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben, auf Küchenpapier entfetten und im Backofen bei 70° warm halten.

6. Die Kalbsbäckchen aus der Sauce heben und ebenfalls im Backofen warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen (das Gemüse im Sieb gut ausdrücken) und bei starker Hitze leicht sämig einkochen lassen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kalbsbäckchen geben. Die Kartoffelblättln dazu servieren.