

Rezept

Kalbfleisch in roter Sauce

Ein Rezept von Kalbfleisch in roter Sauce, am 03.06.2025

Zutaten

750 g Kalbfleisch (Keule, Schulter)	4 Zwiebeln
2 grüne Paprikaschoten (500 g)	350 g reife Tomaten
3 EL Olivenöl	2 EL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	2 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein	1 TL getrockneter Oregano
1 EL gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Das Kalbfleisch mit Küchenpapier trockentupfen und in 4-5 cm große Würfel schneiden.

2. Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen, in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, die Tomaten in Stücke schneiden und durch ein Passiersieb streichen (oder entkernen und mit dem Pürierstab zu einem glatten Püree mixen).

3. In einem breiten Schmortopf das Olivenöl erhitzen. Die Fleischwürfel bei schwacher Hitze rundherum ca. 10 Min. sanft anbraten, ohne dass sie bräunen. Zwiebeln dazugeben und mit anbraten (alles darf höchstens honigfarben werden). Die Paprikastreifen und das Paprikapulver dazugeben, alles salzen und pfeffern. Zucker, Tomatenpüree und Tomatenmark unterrühren und ca. 100 ml Rotwein angießen.

4. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Std. schmoren, dabei nach und nach den restlichen Wein und bei Bedarf noch Wasser dazugießen, die Sauce soll aber nicht zu dünnflüssig werden. Das Gericht mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.