

Rezept

Kalbfleisch mit Gemüse in Brühe

Ein Rezept von Kalbfleisch mit Gemüse in Brühe, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 kg Kalbsschulter mit Knochen, vom Fleischer in große Stücke gehackt (ersatzweise 500 g durchwachsenes Kalbfleisch und 500 g Beinscheiben) | 2 große weiße Zwiebeln |
| 1 Lorbeerblatt | Salz |
| 4 Möhren | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| | 4 fest kochende Kartoffeln |
| | 1 Bund glatte Petersilie |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Fleischstücke kalt abspülen, trockentupfen und in einen großen Topf legen. Zwiebeln schälen und vierteln, auf das Fleisch legen. 1 gehäuften TL Salz und reichlich Pfeffer überstreuen. 1 ½ l heißes Wasser aufgießen, aufkochen und den aufsteigenden Schaum mit einem Sieblöffel abnehmen. Das Fleisch zugedeckt 1 Std. bei schwacher Hitze kochen.
2. Die Kartoffeln und Möhren schälen. Die Kartoffeln vierteln, die Möhren in große Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Noch weitere 20-30 Min. kochen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln. Die Blättchen abschneiden, grob hacken und 5 Min. vor Ende der Kochzeit unterrühren. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, in tiefen Tellern servieren.