Rezept

Kalbsragout mit Morcheln

Ein Rezept von Kalbsragout mit Morcheln, am 03.06.2025

Zutaten

- **30 g** getrocknete Morcheln
- **2** junge Kohlrabi
- **1 EL** Butter
- 1/8 l trockener Weißwein (ersatzweise Kalbsfond)
- **2 EL** Kerbel, gehackt
- **1 EL** Zitronensaft
- **200 g** kleine Schalotten
- **2 EL** Öl
- **700 g** Kalbsgulasch
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- **100 g** Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Morcheln in 200 ml lauwarmem Wasser 1 Std. einweichen. Dann gut waschen und halbieren, das Einweichwasser filtern. Schalotten und Kohlrabi schälen, Kohlrabi in dicke Stifte schneiden.

2. Öl mit Butter im Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise bei starker Hitze kräftig anbraten, herausnehmen. Schalotten und Morcheln im Bratfett anbraten, mit Wein und Pilzwasser ablöschen. Fleisch wieder dazugeben, salzen, pfeffern und 30 Min. bei schwacher Hitze schmoren. Nach 10 Min. die Kohlrabi untermischen.

3. Kerbel mit Crème fraîche unter das Ragout rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.