

Rezept

Kalbsragout mit Wurzelgemüse

Ein Rezept von Kalbsragout mit Wurzelgemüse, am 01.06.2023

Zutaten

1,2 kg Kalbfleisch (aus der Schulter)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	6 Zweige Thymian
1 Bund Petersilie	2-3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer
1 EL Mehl	100 ml Weißwein (ersatzweise Kalbsfond)
400 ml Kalbsfond (aus dem Glas)	1 Lorbeerblatt
250 g Perlzwiebeln (ersatzweise kleine Schalotten)	1 1/2 EL Butter
3 Möhren	2 Petersilienwurzeln
2 Pastinaken	12 kleine junge Kartoffeln (mit dünner Schale)
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 1270 kcal

Zubereitung

1. Das Kalbfleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Thymian und die Petersilie abbrausen und trocken schütteln.
2. In einem Bräter 2 EL Butterschmalz schmelzen. Darin das Fleisch in zwei Portionen nacheinander rundherum nur leicht hellbraun anbraten, herausnehmen, salzen und pfeffern. Eventuell nach der ersten Portion noch etwas Butterschmalz in den Bräter geben und heiß werden lassen.
3. Im Bratsatz Zwiebel und Knoblauch goldgelb andünsten, Mehl darüberstäuben und unter Rühren kurz anschwitzen, dabei aber nur leicht bräunen. Mit der Hälfte des Weins ablöschen, die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Danach übrigen Wein und den Fond aufgießen. Lorbeerblatt, Thymian, 5 Stängel Petersilie (wer will, kann daraus mit Küchengarn auch ein Kräutersträußchen binden, das man später einfach herausnehmen kann) und das Fleisch unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt 1 Std. 15 Min. schmoren.
4. Perlzwiebeln mit heißem Wasser überbrühen und kurz ziehen lassen, abgießen und kalt abbrausen – so löst sich die Schale leichter –, dann die Zwiebeln schälen. Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen. Darin Perlzwiebeln rundherum goldbraun anbraten, vom Herd nehmen. Das Wurzelgemüse schälen, längs vierteln und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und der Länge nach halbieren.
5. Gemüse, Kartoffeln und die Perlzwiebeln zum Fleisch geben und alles weitere 45 Min. zugedeckt garen, bis das Fleisch schön weich ist und Gemüse und Kartoffeln gar sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Übrige Petersilie grob hacken und das Ragout damit bestreuen.