

Rezept

Saurer Kalbsschwanz mit fui Gwürz

Ein Rezept von Saurer Kalbsschwanz mit fui Gwürz, am 27.04.2024

Zutaten

1 Möhre	1 Stück Lauch (ca. 120 g)
1 Stück Knollensellerie (ca. 140 g)	1 große Gemüsezwiebel
24-26 Stücke Kalbsschwanz (ca. 2,5 kg)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 EL Mehl
4 EL Pflanzenöl	2 EL Tomatenmark
1/2 l Roséwein (z. B. Weißherbst)	1,6 l Braten- und Kalbsfond (aus dem Glas)
2 EL Sauerbratengewürz	3 Salbeiblätter
1 TL brauner Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse schälen oder waschen und putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kalbsschwanzstücke mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum mit etwas Mehl einstäuben.
2. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Die Kalbsschwanzstücke einlegen und übriges Mehl darüberstäuben. Fleisch 5 Min. bei starker Hitze anbraten, wenden und weitere 5 Min. braten, aus dem Topf heben. Gemüse (bis auf den Lauch) und Zwiebel in den Topf geben und 3 Min. unter ständigem Rühren anrösten. Das Tomatenmark einrühren und 2 Min. mitrösten. Mit 1 Schuss Wein ablöschen und 5 Min. einkochen lassen, wieder ablöschen und 5 Min. einkochen. Übrigen Wein und Fond dazugießen, Kalbsschwanzstücke hineinlegen, Sauerbratengewürz einstreuen und alles aufkochen lassen. Dann abgedeckt bei geringer Hitze ca. 2 Std. schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist, dabei die Stücke ab und zu wenden.
3. Fertige Kalbsschwanzstücke aus dem Topf heben, Sauce durch ein feines Sieb gießen, auffangen und wieder zurück in den Topf geben. Sauce aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. einkochen lassen. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und mit dem Lauch zur Sauce geben, mit dem Zucker würzen. Kalbsschwanz wieder einlegen und weitere 6-7 Min. bei geringer Hitze schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Kalbsschwanzstücke ganz rustikal samt der Knochen mit reichlich Sauce in tiefen Tellern anrichten. Am besten mit breiten Nudeln, Salzkartoffeln oder Semmelknödeln servieren.