

Rezept

Süßsauer eingelegter Kürbis mit Kalbstafelspitz

Ein Rezept von Süßsauer eingelegter Kürbis mit Kalbstafelspitz, am 25.04.2024

Zutaten

Kürbis:

- | | |
|---|---|
| 1 kg fester Kürbis (z. B. Muskat- oder Butternusskürbis) | 800 ml Apfelsaft |
| 200 g brauner Zucker | 200 ml milder Essig (z. B. Apfelessig oder Balsamico bianco) |
| 1 kleine rote Chilischote | 25 g Ingwer |
| 1 Handvoll Gewürze (nach Wahl, z. B. Sternanis, Zimtstange, Zimtblüte, Wacholderbeeren, Pfeffer, Lorbeer, Vanilleschote, Nelken, Senf-, Korianderkörner) | Meersalz |

Tafelspitz:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 kg Kalbstafelspitz | 2 Möhren |
| 6 Schalotten | 4 Stangen Staudensellerie |
| Meersalz | 1 kleines Bund glatte Petersilie |
| 1 Bund Kerbel | 75 g Butter |
| 3 EL Mehl | 250 g Sahne |
| schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen) | |

Außerdem:

- 4** Einmachgläser (à ca. 400 ml; mit Gummis und Klammern)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 950 kcal, 40 g F, 38 g EW, 113 g KH

Zubereitung

1. Einmachgläser mit kochendem Wasser ausspülen und in die Fettpfanne des Backofens (oder ofenfeste Form) stellen, sodass sie sich nicht berühren. Kürbis waschen, ggf. halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen. Kürbissorten mit dicker, harter Schale schälen. Kürbis ca. 3 cm groß würfeln und in die Gläser verteilen, sodass zum Glasrand noch ca. 2 cm Platz bleibt.

2. Apfelsaft, Essig und Zucker in einen Topf geben. Ingwer schälen, Chili waschen und putzen. Beides fein hacken und mit 1 TL Salz und den Gewürzen zur Saftmischung geben. Sud zugedeckt bei mittlerer Hitze aufkochen, auf die Gläser verteilen, dabei die Gewürze gleichmäßig verteilen. Gläser verschließen. So viel Wasser in die Fettpfanne (oder Form) gießen, dass die Gläser etwa 3 cm hoch darin stehen. In den Ofen (Mitte) schieben. Backofen auf 150° einschalten. Sobald die Flüssigkeit in den Gläsern perlt, den Kürbis ca. 20 Min. einkochen. Gläser herausnehmen, abtrocknen und abkühlen lassen.

3. Fleisch von Sehnen und Häutchen befreien, in einen Bräter mit Deckel geben. Möhren, Schalotten und Sellerie schälen bzw. waschen und putzen. 2 Schalotten fein würfeln, beiseitestellen. Restliche Schalotten, Möhren und Sellerie walnussgroß schneiden, zum Fleisch geben. So viel Wasser angießen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Ca.1 TL Salz hinzufügen. Petersilie und Kerbel waschen, trocken schütteln. Blätter abzupfen, kühl stellen. Stiele zum Fleisch geben. Fleisch zugedeckt im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 30 Min. garen, bis sich ein Messer widerstandslos hineinstechen lässt. Ist es gar, 500 ml vom Fond durch ein Sieb passieren und auffangen. Fleisch im restlichen Sud warm halten.

4. Während das Fleisch gart, 400 ml Kürbissud mit Gewürzen in einem kleinen Topf auf ca. 100 ml einköcheln lassen. In einem weiteren Topf 75 g Butter aufschäumen, Schalottenwürfel kurz darin anschwitzen. Mehl hinzufügen, ca. 1 Min. anschwitzen. Aufgefangenen Fleischfond und Sahne mit dem Schneebesen unterrühren, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden. Mit Sauce, Kürbis und Kräuterblättern auf Tellern anrichten. Reduzierten Kürbisfond durch ein Sieb passieren und zum Schluss auf den Teller geben.