

Kalbsbäggli

Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur kommen lassen.

Zutaten: etwa 1 kg Bäckchen 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Karotte 200 g Sellerie 1 EL Tomatenpüree 6 dl Rotwein 1-2 Gläser Fond nach deiner Wahl 1 Lorbeerblatt Nelke Etwas Salz Etwas Pfeffer	<p>Fleisch mit Salz rundherum würzen und mit Bratbutter anbraten, anschliessend herausnehmen.</p> <p>in Streifen schneiden halbiert in Stücken in Würfeln Zwiebel, Knoblauch, Rübli und Sellerie anbraten Tomatenpüree dazu geben</p> <p>Fleisch wieder in den Topf zum Gemüse legen und mit Wein ablöschen. Die Flüssigkeit auf einen Drittel reduzieren.</p> <p>Danach mit dem Fond auffüllen bis das Fleisch bedeckt ist und die Nelke wie auch das Lorbeerblatt dazugeben.</p> <p>Alles in den vorgeheizten Ofen geben und bei ungefähr 120-140° C etwa 3-4 Stunden zugedeckt schmoren lassen.</p> <p>abschmecken.</p>
---	--