

Geschmorte Kalbsbacken

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

1,5 kg	Kalbsbäckchen, pariert und zugeschnitten
	Salz
	weißer Pfeffer a. d. Mühle
	Öl zum Anbraten
250 G	Zwiebeln, grob gewürfelt
300 g	Karotten, längs halbiert und in größere Stücke geteilt
250 g	Staudensellerie, geputzt und in größere Stücke geteilt
2	Knoblauchzehen, in Scheiben
½ l	trockener Weißwein
5	vollreife Tomaten, kleingeschnitten
2 - 3 l	Rotwein
1	Thymianzweig
1	Rosmarinzweig
2	Lorbeerblätter
1	Kartoffel, mehlig kochend

Zubereitung:

Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl anbraten.

Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch zufügen und kurz mitrösten. Mit Wein ablöschen, die Tomaten samt ihrer Flüssigkeit zugeben und alles knapp mit Rotwein bedecken. Mit Thymian und Rosmarin, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer würzen und langsam zum Kochen bringen.

Die Kartoffel schälen, fein raspeln und hineingeben. Die Kalbsbacken bei sanfter Hitze in 1 - 1 ½ Stunden (je nach Stärke und Zartheit des Fleisches) leise köcheln und weich werden lassen.

Wenn das Fleisch weich ist, die Kräuterzweige entfernen. Die Bäckchen mit den größeren Stücken von Karotte, Sellerie und Artischocken herausnehmen. Das restliche Gemüse mit der Sauce durch ein Sieb passieren. Durch die Kartoffel und das Gemüse hat die Sauce eine herrlich sämige Konsistenz. Fleisch und Gemüse in die Sauce geben und diese nochmals abschmecken.

Anrichten:

½	Stange Lauch, in Ringen
1 EL	Butter
	Salz

Lauch in der Butter kurz andünsten und leicht salzen. Die Backen samt Gemüse und Sauce anrichten und mit dem Lauch bestreuen. Dazu passen Püree, Nudeln oder ähnliche Beilagen, die die Sauce gut aufnehmen.

Ein Rezept von © Martin Schlösser