

November 2010

Kalbsragout mit Quitten

VORBEREITUNGEN:

➤ das Rezept lässt sich bestens am Vortag zubereiten – Rahm einfach erst beim Wiedererwärmen zufügen

500g mageres Kalbsvoressen, gewürfelt

Salz, Pfeffer, etwas Mehl

Fleischstücke mit Haushaltspapier trocken tupfen, würzen, im Mehl wenden

ca. 2 EL Bratbutter

in einem Bratopf erhitzen, Fleisch rundherum kräftig anbraten

1 Zwiebel, feingehackt

zufügen, kurz mitdünsten

1dl Weisswein

ablöschen

1 TL edelsüßer Paprika

würzen

4-5 dl kräftige Fleischbouillon, heiss

die Hälfte davon dazugießen, während 45 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt schmoren, ab und zu umrühren, wenn nötig Bouillon nachgiessen

1 Quitte, geschält, in Schnitzen

zugeben, restliche Bouillon ebenfalls dazugießen, während weiteren 30 Min. gar kochen, bis das Fleisch zart ist

1 TL Maizena

1-1½ dl Rahm od. Saucenrahm

zusammen vermischen, unter Rühren in die Sauce giessen, bis sie bindet

evt. Salz, Pfeffer

nachwürzen wenn nötig

frischgehackte glatte Petersilie

nach Belieben am Schluss darüber streuen, servieren

SERVIEREN:

➤ Nudel, Kartoffelstock oder Spätzli passen besonders gut dazu.