

Zutaten

- 4 große Kalbsbäckchen
- 1 l Rotwein
- 1 l kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 2 dicke Möhren
- 1/4 Knollensellerie
- 1 Lauch, nur das weiße Ende
- 2 EL Tomatenmark
- 4 Pimentkörner, 2 Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Senfsaat, 1 Nelke
- Salz, Pfeffer und Öl
- Evtl. Speisestärke

Hauptgang

Geschmortes Kalbsbäckchen

Entdecken Sie unser Rezept für zartes geschmortes Kalbsbäckchen. Kochen Sie mit uns und genießen Sie den Geschmack Südtirols! Jetzt bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kalbsbäckchen vom Fettdeckel befreien. In einem großen Bräter mit etwas Fett anbraten, herausnehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zwiebel, Möhren und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Im Bräter kräftig rösten. Lauch waschen und klein schneiden und zusammen mit den Gewürzen und Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten.
3. Mit Rotwein mehrmals ablöschen, bis der Wein verkocht ist. Dann mit der Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen, dann zugedeckt bei niedriger Hitze für ca. 1,5 Stunde auf dem Herd schmoren (alternativ auch bei 180 Grad im Ofen). Nun die zart geschmorten Bäckchen aus dem Bräter nehmen und die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf geben.
4. Bratensoße zur Hälfte reduzieren und falls nötig mit Stärke abbinden.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Bäckchen wieder hineingeben und vor dem Servieren wieder erhitzen.