

Zutaten

- 12 große Kalbsbäckchen
- 1 l Spätburgunder
- 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
- Schnibbelbohnen
- 600 g grüne Bohnen (z.B. Bobby-Bohnen oder Kenia-Bohnen)
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g gewürfelter Bauchspeck

Hauptgang

Kalbsbäckchen in Spätburgunder geschmort

Entdecken Sie unser Rezept für zarte Kalbsbäckchen in Spätburgunder. Kochen Sie mit uns und erleben Sie mediterrane Genüsse 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 Spätburgunder ablöschen und mit Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen, dann zugedeckt bei niedriger Hitze für ca. 1 Stunde schmoren. 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.
6. Zwiebel schälen und würfeln.

7. Die Bohnen waschen, vom Stielende befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. In sprudelndem Salzwasser 7-10 Minuten blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken.
8. Speck in einer zunächst kalten Pfanne langsam erhitzen, so dass das Fett austritt. Dann kross braten, Zwiebeln hinzugeben und glasig anbraten. Zuletzt die Bohnen hinzugeben und erhitzen.