AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	210 Min.	Herbst	Frankreich

GESCHMORTE KALBSKOPFBÄGGLI



Rezept und Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Aus der Palette der Schmorgerichte werden Kalbskopfbäckchen von vielen Geniessern besonders geschätzt. Fleisch rechtzeitig beim Metzger vorbestellen! (+2-3 Std. schmoren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Kalbskopfbäckli	0.5	Sellerie
4 EL	Mehl	7 dl	Leichter Rotwein
8 EL	Sonnenblumenöl	2 Zehen	Knoblauch
2	Schalotten	1 dl	Marsala
4	Rüebli	1 Bl	Lorbeer
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Sicherstellen, dass die Schwarte und ungewünschtes Fett der Bäckchen entfernt ist. Fleisch leicht salzen, pfeffern und im Mehl wenden.
2. Ofen auf 180° C vorheizen. Fleisch im Schmorgefäss kurz kräftig anbraten, dann in einer ofenfesten Form zugedeckt in den Ofen stellen.
3. Die Schalotten-, Karotten- und Selleriewürfel im Schmortopf gut andünsten. Die zerdrückten Knoblauchzehen und etwas Tomatenpurée beigeben und einen Moment weiterdünsten.
4. Fleisch wieder zum Gemüse in das Schmorgefäss geben. Alle Zutaten umrühren. Wein, Marsala und Lorbeerblatt zugeben. Schmorgefäss zudecken und für 2 bis 3 Std. in den vorgeheizten Ofen stellen.
5. Schmorgefäss aus dem Ofen nehmen. Fleisch aus dem Schmortopf in die Form geben und zugedeckt warmstellen. Gemüse aus dem Fonds nehmen. Etwas Gemüsesaft in den Fonds geben und einkochen, abschmecken, zum Fleisch geben und nochmals wärmen.