| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 150 Min. | ganzjährig | Frankreich |

# BLANQUETTE DE VEAU



Rezept: franzoesichkochen.de, 31. 1. 2015 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Das Kalbsragout an weisser Sauce ist ein Klassiker der französischen Küche. Das Rezept steht öfters in Restaurants auf der Mittagskarte. (+140 Min. köcheln lassen)

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 kg | Kalbfleisch, zum Schmoren | 2 Bl | Lorbeer |
| 300 g | Karotten | 8 | Nelken |
| 300 g | Champignons | 4 EL | Thymian, frisch |
| 2 | Zwiebel | 1 Zw | Rosmarin |
| 2 dl | Rindsbouillon | 3 EL | Crème fraîche |
| 50 g | Mehl | 2 | Ei |
| 100 g | Butter | 2 EL | Zitronensaft |

## ZUBEREITUNG

1. Kalbfleisch vom Fett befreien und in 3 cm grosse Würfel schneiden. Das Fleisch in einer grossen Gusseisen-Pfanne scharf anbraten. Zwiebel klein schneiden und in eine ganze Zwiebel die Nelken stecken. Zwiebeln, Thymian, Lorbeer, Rosmarin, Rindsbouillon und die klein geschnittenen Karotten dazugeben und 2 Std. köcheln lassen.
2. Champignons klein schneiden und weitere 20 Min. köcheln lassen.
3. Die Hälfte der Butter erhitzen und das Mehl in einer kleinen Pfanne dazurühren. Etwas Milch oder Bouillon dazugeben und alles in den Kochtopf geben. Rühren bis eine sämige Mehlschwitze entsteht.
4. Als zusätzliche Sauce Eigelb und Crème fraîche mit etwas Zitronensaft verrühren. Vor dem Servieren in den Topf rühren.