

Eingemachtes Kalbfleisch vom BioLand-Kalb – Rezept vom Hotel Bio-Restaurant Am Felsenkeller



Zutaten:

- 1,5 kg Kalbsschulter
- 100 g Mehl
- 200 g Butter
- ½ l Sahne
- 1 Zwiebel
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- Etwas weißer Pfeffer
- ½ l Weißwein, z.B. Bio Gutedel
- Kapern, frische Kräuter
- 2 Eigelbe



Zubereitung

Das Kalbfleisch in grobe Würfel schneiden. Mit dem Wein, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Nelken in siedendem Wasser, zugedeckt, ca. 1 Stunde gar kochen.

Mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen.

Das Kalbfleisch aus der Brühe nehmen.

Die Brühe absieben, aufkochen und mit der Mehlschwitze binden. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sahne mit den Eigelben in einer kleinen Schüssel mischen und in die Brühe geben. Die Kalbfleischwürfel hinzugeben. Nun Kapern und frische Kräuter hinzugeben.

Mit Bandnudeln oder Haferrisotto servieren.