Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Geschmorte Kalbsbäckchen

Zutaten:

8 Stück Kalbsbäckchen
2 Karotten, geschält und grob gewürfelt
1/2 Stangen Sellerie, geputzt und grob gewürfelt
1 Petersilienwurzel, geschält und grob gewürfelt
2 Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt
1-2 Zehen Knoblauch, geschält und halbiert
2-3 EL Tomatenmark
0,5 l Rotwein (z.B. Lemberger)
1,5 l Kalbsfond
je 4 Nelken, Wachholderbeeren und Piment, angedrückt
8 Pfefferkörner, gequetscht
2 Lorbeerblätter
etwas Petersilienstengel, Rosmarin, Thymian
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kalbsbäckchen vom Metzger sauber parieren lassen (Parüren entweder zum Ansetzen von Kalbsfond oder für Fleischküchle verwenden).
In einem Bräter die leicht gesalzenen Kalbsbäckchen in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Fleisch herausnehmen und auf einem Teller bereitstellen. In dem Bräter das vorbereitete Gemüse bei mittlerer Hitze gründlich anbraten.
Das Tomatenmark zugeben und weiter rühren. Nun den Rotwein auf dreimal zugießen und jeweils warten bis die Flüssigkeit sirupartig einreduziert ist.
Anschließend mit dem Kalbsfond angießen. Die Kalbsbäckchen in den Bräter schichten. Die Nelken, Wachholderbeeren, Piment und den Pfeffer zugeben. Den Deckel aufsetzen und im auf 140°C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 2,5 bis 3 Stunden schmoren. Nach 2 Stunden die Kräuter zugeben.

Nach 2,5 bis 3 Stunden die Bäckchen aus dem Bräter nehmen und in einer Schüssel zugedeckt warm halten.

Den Soßenansatz durch ein Sieb in einen neuen Topf gießen und 10 Minuten reduzieren lassen. Falls gewünscht, die Soße mit dunklen Soßenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Dazu paßt gedünstetes Weißkraut, Kartoffeln und süß-saure Preisselbeeren