

Ägeritaler Kalbsbäggli

4-Personen

Zutaten:

4	-	Kalbsbäggli je cirka 150-gr. (Beim Metzger vorbestellen)
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
2	-	EL Mehl
2	-	EL Bratbutter
1	-	besteckte Zwiebel (geschält und mit Lorbeer und Nelken besteckt)
4-6	-	Knoblauchzehen, halbiert
2	-	Zweige Rosmarin
3	-	dl Rotwein

Zubereitung:

Die Kalbskopfbäggli allenfalls von Schwarten befreien oderso vom Metzger so vorbestellen.

Bäggli mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Die Fleischstücke in heisser Bratbutter allseitig anbraten. Bratgemüse noch kurze Zeit mitbraten, dann den Rotwein dazu giessen.

Fleisch zugedeckt im Backofen bei 160-Grad während 2-Stunden schmoren.

Die Sauce absieben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wieder zum Fleisch geben.

Dazu passt feiner Kartoffelstock und Gemüse.

Das einfache Rezept hat mich sehr überrascht und beeindruckt.

Rezept: Hotel Schiff Unterägeri, Thomas Gardi