

# Kalbsbäggli geschmort

4-Personen

## Zutaten:

4	-	Kalbsbäggli je cirka 150-gr. (Beim Metzger vorbestellen)
100	-	gr Karotten, in Würfel geschnitten
100	-	gr Stangensellerie, in Würfel geschnitten
150	-	gr Zwiebeln, in Würfel geschnitten
etwas	-	Bratbutter
etwas	-	Olivenöl zum Braten
1	-	EL Zucker
50	-	gr Tomatenmark
2	-	dl Madeira oder Porto
5	-	dl ital. Rotwein (Primitivo, Chianti)
5	-	dl Kalbsfonds (Lacroix)
2	-	dl Wasser
1	-	Bouillon Töpfli
1	-	El weisse Pfefferkörner
1	-	Lorbeerblatt
3	-	Nelken
1	-	Thymianzweig
0.5	-	dl Aceto Balsamico
30	-	Rosinen (2-Tage im Grappa eingelegt)
30	-	gr Grappa
30	-	gr getrocknete Tomaten (gewürfelt)

## Zubereitung:

In einer Gusseisener Pfanne Olivenöl erhitzen, Fleisch salzen und pfeffern. Die Kalbsbacken braten, bis sie rundherum hellbraun sind. Danach werden Sie auf einen warmen Teller gelegt.

Das Öl wird weggeschüttet.

Je 100-gr Karotten und Sellerie sowie 150-gr Zwiebeln, alles in Würfel geschnitten in etwas Bratbutter rösten.

1-Esslöffel Zucker begeben, umrühren, dann 50-gr Tomatenmark dazugeben und wieder umrühren.

Mit 2-dl Madeira das Gemüse ablöschen, einkochen lassen. Dann den Rotwein dazugeben und wiederum einkochen. 5-dl Kalbsfond zugeben.

Wenn die Flüssigkeit köchelt, die Kalbsbacken in die Sauce legen. Weisse Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken und Thymianzweig begeben.

Das Fleisch zwei bis drei Stunden im gedeckten Topf auf dem Feuer oder im Ofen schmoren. Kann man mit einem Zahnstocher mühelos ins Fleisch stechen sind sie gar.

In einer kleinen Pfanne den zweiten Jus vorbereiten:

0,5 dl Aceto Balsamico erhitzen.

30-gr Rosinen, die seit zwei Tagen im Grappa gelegen haben und die in Würfel geschnittenen, getrockneten Tomaten begeben.

Die Sauce einige Minuten auf dem Feuer einköcheln, bis sie Sirupartig ist.

Die Kalbsbackensauce sieben d.h. das Gemüse entfernen. Den warmen Balsamico-Jus unter die Sauce rühren und abschmecken.

Dazu passt am besten Kartoffelstock und gebratene Zuccinistreifen.