

Weisses Kalbsvoressen

4-Personen

Zutaten:

- 1 - mittlere Zwiebel
- 2 - Lorbeerblätter
- 2 - Gewürznelken
- 1 - kleine Stange Lauch
- 1 - Karotte
- 1 - kleines Stück Knollensellerie
- 1 - Liter kaltes Wasser
- 2 - Kalbsfüsschen
- 1 - TL Salz
- 1 - kg Kalbsragout

Sauce:

- 40 - gr Butter
- 2 - EL Mehl
- ½ - dl Noilly Prat
- 5 - dl Sud
- 2 - dl Rahm
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- ½ - Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Hälften mit je 1-Lorbeerblatt und 1-Nelke bestecken. Den Lauch rüsten, der Länge nach halbieren und waschen, dann in Stücke schneiden. Karotte und Knollensellerie schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Das vorbereitete Gemüse mit den Kalbsfüsschen und dem Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-Minuten kochen lassen. Wenn nötig am Anfang abschäumen.

Den Sud salzen. Das Ragout hineinlegen und zugedeckt auf kleinem Feuer 1 ½ - 1 ¾ - Stunden sehr weich kochen.

Das Fleisch mit einer Schaumkelle herausheben. Den Sud absieben und 5-dl für die Sauce abmessen. Für die Sauce in der für das Voressen verwendeten Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und auf kleinem Feuer 1-Minute dünsten. Noilly Prat sowie abgeseibten Sud mischen und langsam unter Rühren zur Mehlbutter giessen. Die Sauce aufkochen und auf kleiner Stufe 10-Minuten kochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und nochmals gut heiss werden lassen. Petersilie hacken und über das angerichtete Fleisch streuen.

Dazu passt: Kartoffelstock, Nudeln oder auch Reis