

Italienische Rezepte

Kalbsragout in Barolo

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hauptgericht, Italien, Kalb, Rosmarin

1 kg	Kalbsschulter	1	Essl. Tomatenmark
3	Zwiebeln, rot	1	Lorbeerblatt
3	Knoblauchzehen	3/4 Liter	Barolo
1	Rosmarin, Zweig		Salz
2 Essl.	Olivenöl		Pfeffer
2 Essl.	Butter		

Das Fleisch waschen und trocken tupfen, dann in Würfel von etwa 4 cm Kantenlänge schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Rosmarinnadeln abstreifen und alles zusammen sehr fein hacken.

Olivenöl in einer schweren Pfanne oder Kasserolle (Deckel bereithalten) erhitzen und die Fleischwürfel darin von allen Seiten braun anbraten. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben.

Die Butter in der Pfanne bzw. Kasserolle erhitzen und die Zwiebel-Knoblauch-Rosmarin-Mischung darin unter Rühren andünsten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Fleisch wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Lorbeerblatt dazugeben, alles gut durchrühren und den Bratensatz mit etwas Barolo loskochen. Den restlichen Wein nach und nach zugeben, ohne dass das Ragout zu sehr abkühlt. Danach den Deckel aufsetzen und das Gericht bei kleinster Hitze 1 bis 2 Stunden schmoren lassen.

Nach der Garzeit das Fleisch mit der Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Sauce bei großer Hitze etwas reduzieren. Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.

Dazu passt Weißbrot.