

Omas Rezeptesammlung

Eingemachtes Kalbfleisch

Gattung: Baden, Eingemachtes, Fleisch, Freiburg, Kalb

750 g	Kalbfleisch vom Bug -(mundgerechte Würfel Butterfett, Salz, Pfeffer,	2	Nelken,
		1	Lorbeerblatt,
		1	Zitrone,
		40 g	Butter,
		40 g	Mehl,
1/2 Liter	Fleischbrühe,	1/4 Liter	Weißwein (trocken),
1	Bund Petersilie,	1/4 Liter	Sahne
1	Zwiebel,		

Die Fleischwürfel in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser übergießen. Abtropfen lassen, mit einem Tuch oder Küchentuch trocken tupfen und im heißen Butterfett von allen Seiten anbraten. Wenn das Fleisch beginnt Farbe anzunehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf mittlerer Hitze das Fleisch Saft ziehen lassen. Nach etwa 15 Minuten die Hälfte der Fleischbrühe dazugeben, sowie die Petersilie und die mit Lorbeerblatt und Nelken gespickte Zwiebel. Die Zitrone in dicke Scheiben schneiden und ebenfalls zum Fleisch geben. Bei kleiner Hitze das Fleisch köcheln lassen bis es weich ist.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze bereiten und mit der restlichen Fleischbrühe ablöschen. Den Wein dazugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Die Sahne untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie, Zwiebel und Zitronenscheiben entfernen und das Fleisch ca. 10 Minuten in die Sauce geben. Nicht mehr kochen lassen! Vor dem Servieren mit Eigelb binden.

Nudeln und Kopfsalat werden dazu gereicht und ein Gutedel (Weißwein).