



Eingemachtes Kalbfleisch

Der Begriff stammt aus der Zeit, als noch nicht jeder über die heutigen Kühlmöglichkeiten verfügte und man dieses schmackhafte Gericht in Weckgläsern eingemacht hat, um immer ein leckeres Festmahl im Vorrat zu haben.

Wir benötigen für 4 Personen:

1 kg Kalbfleisch, gern vom Bug, Brust oder Hals, kann ruhig durchwachsen sein, das schneiden wir nach dem Garen weg - bleibt aber saftiger als ganz mageres Fleisch und gibt eine bessere Brühe.

30 g Butter, 25 g Mehl, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter trockener Weißwein, je nach Gusto, 4 Karotten, 2 Schalotten oder 1 Zwiebel, etwas Sellerieknolle, ca. faustgroß oder 2 Stängel Staudensellerie, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt oder 2, Zitronensaft, Muskat, Salz, Pfeffer nach Geschmack... Ggf. Steinchampignons.

So geht's: Fleisch in grobe Stücke schneiden, so ca. 4-5 x 3 cm, nicht zu klein, Karotten, 1 Schalotte oder halbe Zwiebel und Sellerie in Würfel schneiden, ca. 1 cm stark, Weißwein in einen Topf geben, Fleisch und Gemüse dazu, Nelke und Lorbeerblatt ebenfalls. Dann mit Wasser auffüllen, bis alles eben bedeckt ist und leicht salzen.

Deckel auf den Topf, einmal kräftig aufkochen lassen, und anschließend ca. 1 Stunde leicht simmern ziehen lassen. Nach einer Dreiviertelstunde mal ein Fleischstück probieren, wenn es zart und weich ist aber dennoch Biss hat, ist es perfekt. Nicht zu weich kochen, in der noch zuzubereitenden Soße gart es noch nach!

Nach Erreichen des gewünschten Gargrades Fleischstücke herausnehmen und beiseite stellen, Brühe durch ein Sieb gießen und ebenfalls beiseite stellen. Ob man das „Suppengemüse“ entsorgt, weiterverwendet oder Teile davon wieder der Soße zuführt, bleibt dem persönlichen Geschmack vorbehalten. Nun machen wir uns an die Soße: die restliche Schalotte oder Zwiebel feinst (!) würfeln und in einem Topf in der Butter bei kleiner Flamme glasig dünsten. Mehl dazu sieben und unter kräftigem Rühren ca. 2 Minuten anschwitzen. Achtung: Es darf nichts braun werden! Dann unter starkem Rühren mit dem Schneebesen ca. $\frac{1}{2}$ Liter unserer Fleischbrühe dazugeben. Jetzt sollten wir eine klümpchenfreie Grundsoße haben, der wir die Sahne hinzufügen und mit Pfeffer Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die Fleischstücke wieder hinzufügen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Konsistenz der Soße den persönlichen Vorlieben anpassen, noch etwas Sahne? Wein? Etwas einkochen lassen?

Wer will, kann noch scharf angebratene geviertelte Steinchampignons zufügen, auch Kapern Schnittlauch oder Petersilie sind möglich – hier ist der persönlichen Phantasie keine Grenzen gesetzt. Als Beilage gibt es Spätzle (siehe unser Rezept vom Monat April) oder breite Nudeln, wer mag reicht noch einen grünen Salat dazu.



Wünscht guten Appetit!