

Rezept für Eingemachtes Kalbfleisch für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Kalbfleisch, durchwachsen (z.B Bugstück, Brust oder Nacken)
¼ l Weißwein
¼ l Sahne
100 g Butter
100 g Mehl
½ l Fleischbrühe (alternativ: Gemüsebrühe)

Gewürze:

1 mittelgroße Zwiebel, geschält
1 Lorbeerblatt
1-2 Nelken
4 Wacholderbeeren
4 Pfefferkörner, schwarz, ganz
Saft einer halben Zitrone
Salz

Zubereitung:

Das Fleisch in 4 cm große Würfel schneiden und in der Brühe 5 Minuten blanchieren, damit sich das Fleisch weiß färbt.
Danach das Fleisch aus dem Sud entnehmen und beiseite stellen.
Den Sud zur späteren Verwendung auf ca. 50° C abkühlen lassen, um Klumpenbildung beim Einrühren zu vermeiden.
Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Mehl bestäuben.
Unter ständigem Rühren den Weißwein, den abgekühlten Sud und die Sahne nacheinander begeben und kurz aufkochen lassen.
Anschließend das blanchierte Kalbfleisch sowie die geschälte ganze Zwiebel zugeben.
Die Gewürze (Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren und Pfefferkörner) in einem Gewürzbeutel oder Teesieb begeben.
Das Ganze bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren ca. 45 Minuten weichkochen.
Wenn das Fleisch weichgekocht ist, den Gewürzbeutel entnehmen.
Zum Schluß den Zitronensaft einrühren und mit Salz abschmecken.

Beilage:

Als klassische Beilage zum Eingemachten Kalbfleisch bieten sich Spätzle mit Butterschmälze hervorragend an.
Auch Knödel oder Reis sind passende Beilagen.