

Geschmorte Kalbsbackerl mit Selleriepüree und eingelegten Dirndl

1/3 Kalbsbackerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

6	Kalbsbackerl
1	Zwiebel
1	Karotte
1/4 STUECK	Lauch
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
	edelsüßes Paprikapulver
0,25 L	Weißwein
0,25 L	Wasser
	Lorbeerblatt

Zubereitung

1. Kalbsbackerl würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Backerl herausnehmen und beiseite stellen.
2. Gemüse würfelig schneiden und im Bratenrückstand das Gemüse anrösten, Paprikapulver zugeben und mit Weißwein ablöschen und mit Wasser aufgießen.
3. Knoblauchzehen und Lorbeerblatt zugeben, sowie die Kalbsbackerl einlegen und bei kleiner Hitze 1 Stunde schmoren.
4. Kalbsbackerl aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce passieren, auf die Hälfte reduzieren und abschmecken.
5. Die Kalbsbackerl auf dem Selleriepüree anrichten, mit der Sauce übergießen und dem Schalottengemüse servieren.

Geschmorte Kalbsbackerl mit Selleriepüree und eingelegten Dirndl

2/3 Selleriepüree

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

400 G	Knollensellerie
500 ML	Gemüsesuppe
200 G	Obers
1 EL	Butter
	Zitronensaft
	Salz
	Muskat

Zubereitung

1. Sellerie waschen, putzen, in 1 cm Würfel schneiden und in der Gemüsesuppe weich kochen.
2. Selleriewürfel abgießen und den Sud auffangen.
3. Obers mit der Butter erhitzen und die Selleriewürfel dazugeben.
4. Masse pürieren und so viel Gemüsesud angießen, dass ein mittelfestes Püree entsteht.
5. Mit Zitronensaft, Salz und Muskat abschmecken.

Geschmorte Kalbsbackerl mit Selleriepüree und eingelegten Dirndl

3/3 Dirndl-Schalotten

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

15 STUECK	Schalotten
30 G	Butter
0,25 L	Weißwein
1 EL	brauner Zucker
1	Rosmarinzwig
1	Glas eingelegte Dirndl

Zubereitung

1. Butter aufschäumen und die geschälten Schalotten mit dem braunen Zucker langsam hellbraun schmoren.
2. Den restlichen Wein zugeben und den Rosmarinzwig einlegen. Alles einkochen, bis die Schalotten weich sind.
3. Zum Ende der Garzeit einige eingelegte Dirndl zugeben.