

# Geschmorte Kalbsbäggle mit Schwarzwurzelgemüse und Rosenkohlblätter

W. Klose



## Rezept für 4

### Zutaten

8 Kalbsbacken pariert und  
von der äusseren Sehne  
befreit ca. 1 kg  
1,5 l Kalbsfond  
300 g Röstgemüse  
(Zwiebeln, Lauch, Sellerie,  
Karotte)  
1 El Tomatenmark  
Lorbeerblatt  
Wacholderbeeren  
Salz  
Pfeffer  
50 g Butter  
Öl zum braten  
400g Schwarzwurzeln  
80 g Rosenkohlblätter ( je  
nach Saison kann auch  
anderes Gemüse  
verwendet werden)



## Zubereitung

Kalbsbacken mit Salz Pfeffer würzen und in einem Topf mit ÖL von allen Seiten anbraten – aus dem Topf nehmen. Anschliessend das Röstgemüse in den Topf geben mit Tomatenmark anrösten und mit dem Kalbsfond ablöschen. Fleisch und Gewürze dazugeben und einmal aufkochen lassen (Fleisch sollte bedeckt sein!). Den Topf mit Deckel bei Heissluft Beschwaden 120 °C in den Ofen geben und während 2,5 – 3 Stunden schmoren. Kalbsbacken aus dem Topf nehmen – Fond abpassieren und einreduzieren lassen – falls nötig abbinden. Kalbsbacken wieder in den Fond geben nochmals erwärmen und bis zum servieren in der Sauce warm halten.

Schwarzwurzeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschliessend im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Zu Seite stellen. Vor dem servieren kurz in Butter leicht anbraten. Rosenkohl mit Hilfe eines kleinen Küchenmessers einzelne Blätter abzupfen. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem servieren unter die angebratenen Schwarzwurzeln mischen und würzen. Kalbsbacken mit Schwarzwurzeln auf dem Teller anrichten und mit Jus nappieren.

## Anrichten

# Garstufe

Mit Vorheizen

2,5 – 3 Stunden | Heissluft Beschwaden 120 °C