

Kalbsvoressen Gaertner Art

für 4 Personen

Vorbereiten: mittel

Kochzeit: 40 Minuten

Zutaten:

600 g Kalbsragout (ohne Fett)

300 g Champignons

150 g Zwiebeln, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Prise Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Gourmetbutter

1 EL Tomatenpüree

2 EL Mehl

4 dl Weisswein

2-3 dl Bouillon

1 Lorbeerblatt

1 Becher Rahm



Zubereitung:

Das Fleisch würzen, die Champignons waschen und in Lamellen schneiden. Das Fleisch in der heissen Gourmetbutter schön anbraten, die abgetropften Champignons beifügen und dünsten.

Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und weiterdünsten. Mit Tomatenpüree tomatieren, mit Mehl bestäuben und mit Weisswein ablöschen. Etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Bouillon dazugiessen, Lorbeerblatt beigeben und auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit den Rahm beifügen und abschmecken.

Garniture:

200 g kleine, gekochte Champignons, je 1 Rüebli rot und gelb, geschnitten, 150 g Gartenerbsen. Alles in Butter geschwenkt.

Das Kalbsvoressen anrichten und das Gemüse darüber geben. Mit Reis oder breiten Nudeln servieren.