



Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste

4.00 Pers

Zutaten

600 g Lammkarree, dressiert
Gewürzsalmischung für Lamm
20 g Sonnenblumenöl, high oleic
75 g Buntes Matignon
80 g Weißwein
120 g Brauner Kalbsfond
15 g Meaux-Vollkornsenf
4 Thymianzweige

Kruste

80 g Butter
20 g Schalotten, geschält
15 g Knoblauch, geschält
80 g Mie de pain/weißes Paniermehl
40 g Parmesan, gerieben
15 g Petersilie, glattblättrig, frisch
Thymian, frisch
Pfefferminzblätter, frisch

Vorbereitung

- Thymianzweige waschen und trockentupfen.
- Schalotten fein hacken.
- Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken.
- Petersilie, Thymian und Pfefferminze waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Vorbereitung Kruste

- Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten.
- Das Mie de pain (weißes Paniermehl) und die gehackten Kräuter begeben und vermischen.
- Abkühlen lassen, den geriebenen Parmesan begeben, vermischen und abschmecken.

Zubereitung

- Lammkarree würzen und im erhitzten Öl in einem Bratgeschirr rundherum anbraten.
- Fleisch auf einen Gitterrost mit Abtropfblech legen.
- Bratfett abgießen, das Matignon begeben und andünsten.
- Bratensatz mit Weißwein ablöschen und um 50% einreduzieren.
- Braunen Kalbsfond begeben und um 30% einreduzieren.
- Bratenjus durch ein Drahtspitzsieb passieren, abfetten und abschmecken.
- Das Fleisch mit dem Gitterrost und Abtropfblech in den Ofen schieben.
- Mit Heißluft (trockene Hitze) bei 80 °C garen, bis die Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist.
- Lammkarree herausnehmen und die Oberfläche mit Meaux-Vollkornsenf bepinseln.
- Die Kräuterkruste gleichmäßig darauf verteilen und etwas andrücken.
- Unter dem Salamander langsam überbacken.



Gebratenes Schweinsnierstück mit Dörrfrüchten

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

600	g	Schweinsnierstück dressiert
25	g	Kurpflaumen ohne Stein
25	g	Apfelscheiben getrocknet
25	g	Aprikosen getrocknet
10	g	Baumnusskerne, halbiert
		Gewürzsalzmischung für Fleisch
30	g	Sonnenblumenöl high oleic
70	g	Matignon bunt
1	Stk.	Rosmarinzweige
4	Stk.	Salbeiblätter
80	g	Weisswein
200	g	Kalbsfond braun, gebunden
50	g	Madeira
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle

Vorbereitung

- ✓ Die getrockneten Früchte grob schneiden und mit den Baumnusskernen vermischen.
- ✓ Das Schweinsnierstück mit einem langen, spitzen Tranchiermesser längs in der Mitte durchstossen.
- ✓ Die entstandene Öffnung satt mit den Früchten und Nüssen füllen.
- ✓ Das gefüllte Schweinsnierstück binden.

Zubereitung

- ✓ Ofen auf 160 °C vorheizen.
- ✓ Das Fleisch würzen und in einem Rotissoir auf dem Herd rundherum im erhitzten Öl anbraten.
- ✓ Das Rotissoir in den Ofen schieben und das Fleisch unter öfterem Arrosieren weiterbraten.
- ✓ Ist die Kerntemperatur von 65 °C erreicht, das Fleisch herausnehmen und im warmen Rechaud abstehen lassen, Bindfaden entfernen.
- ✓ Das Fett vorsichtig abgiessen, das Matignon beigegeben und andünsten, Rosmarin und Salbei beigegeben.
- ✓ Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen.
- ✓ Mit dem braunen Kalbsfond auffüllen, auf ca. ½ dl pro Person einkochen lassen und evtl. mit angerührtem Stärkemehl leicht binden.
- ✓ Die Sauce passieren, entfetten, mit Madeira verfeinern und abschmecken.
- ✓ Das Fleisch in dünne Tranchen schneiden, anrichten und mit einem Butterpinsel überglänzen.
- ✓ Den Bratenjus separat in einer Sauciere dazu servieren.



Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Champignons und Speck

Quelle HGF

Rezept für 4 Personen

Zutaten

720	g	Kalbsbrust dressiert, rollen und binden
		Gewürzsalmischung oder Salz&Pfeffer
30	g	Sonneblumenöl
80	g	Mirepoix bunt
20	g	Tomatenpüree
100	g	Weisswein
4	Stk.	Rosmarinzweige
800	g	Brauner Kalbsfond
100	g	Kalbsjus
40	g	Madeira
		Gewürzsäckchen
		Weissmehl zum Stäuben
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle

Garniture

120	g	Champignons weiss
100	g	Speck geräucht
20	g	Butter
10	g	Petersilie LIscio
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung

- Die Kalbsbrust zu 180 g schweren Tranchen schneiden und zu Tendrons mit Rosmarin zusammenbinden.
- Den geräucherten Speck (ohne Knorpel und Schwarte) in kleine Würfel schneiden.
- Champignons je nach grösse vierteln oder achteln
- Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken
- Gewürzsäcklein aus Lorbeerblatt, Gewürznelke, Wacholder, Pfefferkörner und Thymian bereitstellen

Zubereitung

- Die Kalbsbrustschnitten würzen und leicht mit Weissmehl bestäuben.
- Die Brustschnitten in einer Braisière (Schmorpfanne) oder Rondeau im heissen Öl beidseitig anbraten.
- Das Fleisch herausnehmen und das überschüssige Öl abgiessen.
- Das Mirepoix und anrösten.
- Das Tomatenpüree begeben, kurz mitrösten, mit Weisswein und Madeira ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.
- Mit einem Viertel des braunen Kalbsfonds auffüllen und nochmals einkochen.
- Das Fleisch wieder begeben und glasieren.
- Mit dem restlichen Kalbsfond auffüllen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist und das Gewürzsäcklein begeben.
- Zugedeckt im Ofen unter zeitweisem Wenden und Arrosieren (Begiessen) mit dem eingekochten Fond glasieren.
- Eingedünstete Flüssigkeit allenfalls ergänzen.
- Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt warmstellen.
- Das Gewürzsäcklein entfernen.
- Stärkemehl mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce binden und abschmecken.
- Die Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren, etwas einkochen lassen und die Tendrons wieder dazugeben.

Garniture

- Speck in einer Lyonerpfanne trocken anbraten.
- Champignons und Butte dazu geben.
- Alles zusammen Goldgelb Sautieren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit gehackter Petersilie bestreuen
- Die angerichteten Tendrons mit der Garniture belegen



Kalbsblankett mit Gemüsestroh

4.00 Pers

Zutaten

640	g	Kalbsragout (Schulter), Würfel zu 30 g
600	g	Kalbsfond, hell
120	g	Weißwein
60	g	Gemüsebündel (Bouquet garni) für weiße Fonds Gewürzsäcklein

Sauce

20	g	Butter
20	g	Weißmehl
80	g	Vollrahm, 35%
4	g	Zitronensaft, frisch
		Salz, Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Garnitur

40	g	Lauch, grün, gerüstet
40	g	Knollensellerie, geschält
40	g	Karotten, geschält
40	g	Pfälzer Rüben, geschält
1	st	Estragon, frisch
20	g	Maisstärke
20	g	Weißwein

Vorbereitung

- Kalbfleischwürfel im heißen Salzwasser blanchieren
- Abschütten, zuerst heiß, dann kalt abspülen.
- Weißes Bouquet garni bereitstellen.
- Lauch für die Garnitur längs halbieren und waschen.
- Alle Gemüse für die Garnitur in Julienne (Streifchen) schneiden.
- Estragon waschen, zupfen und trockentupfen.

Zubereitung

- Kalbsfond und Weißwein zusammen aufkochen.
- Das Fleisch dazugeben, aufkochen und abschäumen.
- Das weiße Gemüsebündel und das Gewürzsäcklein begeben.
- Am Siedepunkt ca. 1 Stunde weich sieden.
- Fleisch herausnehmen und zugedeckt warm stellen.
- Gemüsebündel und Gewürzsäcklein entfernen.
- Garflüssigkeit um 50% einkochen lassen.
- Die Butter schmelzen, das Mehl begeben und leicht anschwitzen.
- Den Roux (Mehlschwitze) etwas abkühlen lassen.
- Pro Person 1 dl heißen Fond unter Rühren begeben.
- Unter öfterem Rühren aufkochen und 5 Minuten sieden lassen.
- Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, Vollrahm begeben und nochmals aufkochen.
- Zitronensaft begeben und abschmecken.
- Das Fleisch wieder in die Sauce geben, nochmals aufkochen und abschmecken.

Zubereitung Garnitur

- Maisstärke mit dem Weißwein verrühren.
- Gemüsestreifen und Estragonblätter begeben und gut verrühren.
- Gemüse locker auf eine Frittürekelle legen, etwas abtropfen lassen und kurz frittieren.
- Das Gemüsestroh auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Anrichten

- Das Fleisch mit der Sauce anrichten und das Gemüsestroh unmittelbar vor dem Servieren darüber streuen



Kalbsragout mit Gemüsen

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

650	g	Kalbsschulter dressiert
		Gewürzsalzmischung für Fleisch
10	g	Weissmehl
40	g	Sonnenblumenöl high oleic
5	g	Knoblauch, geschält
40	g	Zwiebeln, geschält
20	g	Tomatenpüree
100	g	Weisswein
400	g	Kalbsfond braun
200	g	Demi-glace
1	Stk.	Gewürzsäcklein
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle

Gemüsegarntur

10	g	Butter
40	g	Perlzwiebeln, geschält
		Salz
		Zucker
40	g	Karotten, geschält
80	g	Pfälzer Rüben, geschält
40	g	Knollensellerie, geschält
80	g	Broccoli, gerüstet
10	g	Butter
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle

Vorbereitung

- ✓ Kalbsschulter in 30 g schwere Würfel schneiden.
- ✓ Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- ✓ Perlzwiebeln in Butter mit wenig Zucker und Salz kurz dünsten, mit Wasser ablöschen, weich garen und glasieren.
- ✓ Karotten, Pfälzer Rüben und Sellerie in 1 cm grosse Würfel schneiden und im Drucksteamer weich garen.
- ✓ Broccoli in gleichmässige Röschen teilen und im Salzwasser gut blanchieren, im Eiswasser abschrecken und abschütten.

Zubereitung

- ✓ Die Fleischwürfel würzen und leicht mit Weissmehl bestäuben.
- ✓ In einem Rondeau im heissen Öl allseitig anbraten.
- ✓ Das überschüssige Öl abgiessen.
- ✓ Zwiebeln und Knoblauch begeben und dünsten.
- ✓ Tomatenpüree begeben und kurz mitrösten.
- ✓ Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
- ✓ Mit braunem Kalbsfond und Demi-glace auffüllen und das Gewürzsäcklein begeben.
- ✓ Zugedeckt im Ofen weich schmoren, das Öfteren abfetten und abschäumen.
- ✓ Das Fleisch mit einer Schaumkelle herausnehmen und das Gewürzsäcklein entfernen.
- ✓ Die Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren und allenfalls etwas einkochen lassen.
- ✓ Das Fleisch wieder in die Sauce geben und abschmecken.
- ✓ Karotten, Pfälzer Rüben, Sellerie und Perlzwiebeln in Butter schwenken, abschmecken und über das Ragout anrichten.
- ✓ Broccoli im Drucksteamer kurz erhitzen und ebenfalls über das Ragout geben.



Ossobuco cremolata

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

880	g	Kalbshaxen vom Stotzen, portioniert à 220g Gewürzsalmischung für Fleisch
10	g	Weissmehl
30	g	Sonnenblumenöl high oleic
70	g	Zwiebeln, geschält
5	g	Knoblauch, geschält
60	g	Karotten, geschält
40	g	Knollensellerie, geschält
60	g	Lauch, gerüstet
20	g	Tomatenpüree
80	g	Weisswein
400	g	Kalbsfond, braun
200	g	Kalbsjus
1	Stk.	Salbeiblatt
1	Stk.	Origanozweig
100	g	Tomaten Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle

Garnitur Cremolata

5	g	Knoblauch, geschält
5	g	Zitronenschale
10	g	Petersilie glattblättrig

Vorbereitung

- ✓ Die seitliche Haut der Kalbshaxen einritzen.
- ✓ Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken.
- ✓ Lauch längs halbieren und waschen.
- ✓ Karotten, Knollensellerie und Lauch in 5 mm große Würfel schneiden.
- ✓ Den Salbei und den Origanowaschen, trocken tupfen und fein hacken.
- ✓ Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden
- ✓ Knoblauchzehen, Zitronenschale und Petersilie für die Garnitur Cremolata fein hacken.

Zubereitung

- ✓ Die Kalbshaxen würzen und leicht mit Weissmehl bestäuben.
- ✓ In einem Rondeau oder in einer Braisiere im heissen Öl beidseitig anbraten.
- ✓ Das Fleisch herausnehmen, die Gemüsegewürfel begeben und dünsten.
- ✓ Das Tomatenpüree begeben, zur Farbgebung leicht rösten.
- ✓ Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
- ✓ Die Kalbshaxen wieder begeben.
- ✓ Mit dem braunen Kalbsfond und Kalbsjus auffüllen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist.
- ✓ Salbei und Origanowaschen, abschmecken und zugedeckt im Ofen glasieren.
- ✓ Des Öfteren wenden und arrosieren.
- ✓ Gegen Ende der Garzeit die Tomatenwürfel zugeben.
- ✓ Je nach Konsistenz die Sauce etwas einkochen oder allenfalls mit etwas Wasser verdünnen und abschmecken.
- ✓ Die Kalbshaxen anrichten, mit der Sauce nappieren und mit der Garnitur Cremolata bestreuen.



Rindfleisch-Curry mit Kichererbsen

Anzahl: 4 Personen

Zutaten

700	g	Rindsschulter
1	x	Gewürzsalzmischung
20	g	Weissmehl
40	g	Bratbutter
100	g	Zwiebeln geschält
80	g	Äpfel geschält, ausgestochen
6	g	Kokosflocken
20	g	Curry, Madras
120	g	Weisswein
500	g	Heller Kalbsfond
1	x	Gewürzsäcklein
40	g	Kokosmilch ungesüsst
40	g	Vollrahm
1	x	Salz

Garnitur

10	g	Butter
30	g	Kichererbsen getrocknet
80	g	Peperoni rot, entkernt
1	x	Salz

Vorbereitung

- Kichererbsen am Vortag im kalten Wasser quellen lassen und am Folgetag zugedeckt weich sieden.
- Die Peperoni in Rauten schneiden und im Drucksteamer knackig garen.
- Die Rindsschulter in gleichmäßige Würfel von 30 g schneiden.
- Die Zwiebeln hacken, die Äpfel in feine Scheiben schneiden.
- Gewürzsäcklein aus Thymian, Sternanis, Lorbeerblatt und weißen Pfefferkörnern bereitstellen.

Zubereitung

- Das Rindfleisch würzen und mit dem Weissmehl bestäuben.
- Bratbutter in einem Rondeau erhitzen und die Zwiebeln ohne Farbgebung andünsten.
- Die Fleischwürfel begeben und mitdünsten, den entstehenden Fleischsaft sirupartig einkochen.
- Apfelscheiben, Kokosflocken und Currypulver begeben, mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen.
- Den weißen Kalbsfond, die Kokosmilch und das Gewürzsäcklein begeben.
- Aufkochen lassen und öfters abschäumen, zugedeckt weich dünsten.
- Das Fleisch aus der Sauce herausstechen und warm stellen, das Gewürzsäcklein entfernen.
- Die Sauce mit einem Stabmixer fein mixen, passieren und nochmals aufkochen.
- Den Vollrahm begeben, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.
- Das Fleisch und die abgeschütteten Kichererbsen begeben, erhitzen und anrichten.
- Die Peperoni in Butter kurz sautieren und über das Curry geben.

Hinweise für die Praxis

- Zusätzliche Geschmacksgeber können Zitronengras, Ingwer und Mango-Chutney sein.



Rindsdünstragout mit Champignons

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

600	g	Rindsschulter dressiert
		Gewürzsalmischung für Fleisch
40	g	Bratbutter
150	g	Zwiebeln, geschält
10	g	Knoblauch, geschält
100	g	Speck geräuchert
15	g	Tomatenpüree
10	g	Weissmehl
150	g	Rotwein
400	g	Kalbsfond braun
1	Stk.	Gewürzsäcklein

Garnitur

120	g	Champignons
20	g	Butter
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle
		Zitronensaft

Vorbereitung

- ✓ Rindsschulter in gleichmässige Würfel von 30 g schneiden.
- ✓ Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- ✓ Speck (ohne Knorpel) in 1,5 cm grosse Würfel schneiden und blanchieren.
- ✓ Champignons rüsten und vierteln.

Zubereitung

- ✓ Fleischwürfel würzen.
- ✓ Butter in einem Rondeau erhitzen, Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch begeben.
- ✓ Dünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen, bis sich ein sirupartiger Saft gebildet hat.
- ✓ Speckwürfel und Tomatenpüree begeben und mitdünsten.
- ✓ Mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen lassen.
- ✓ Mit dem Weissmehl stäuben.
- ✓ Mit braunem Kalbsfond knapp bedecken, aufkochen und das Gewürzsäcklein begeben.
- ✓ Zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd weich dünsten, des Öfteren abschäumen.
- ✓ Starker Flüssigkeitsverlust muss allenfalls mit etwas braunem Kalbsfond ergänzt werden.
- ✓ Fleisch und Speckwürfel mit einer Schaumkelle herausnehmen und das Gewürzsäcklein entfernen.
- ✓ Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Drahtspitzsieb passieren.
- ✓ Die Sauce etwas einkochen und eventuell leicht nachbinden.
- ✓ Fleisch und Speckwürfel wieder in die Sauce geben und abschmecken.
- ✓ Champignons in der Butter sautieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ✓ Dünstragout anrichten und die Champignons über das Gericht geben.



Rindsschmorbraten Burgunder Art

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

800	g	Rindsschulterspitz dressiert
300	g	Rotwein (Burgunder)
40	g	Rotweinessig
120	g	Mirepoix bunt
1	Stk.	Kräuterbündel
		Gewürzsalmischung für Fleisch
30	g	Sonnenblumenöl high oleic
25	g	Tomatenpüree
350	g	Kalbsfond braun
250	g	Demi-glace
1	Stk.	Gewürzsäcklein

Garnitur Burgunder Art

80	g	Perlzwiebeln, geschält
40	g	Kalbsfond hell
		Salz
		Zucker
80	g	Champignons frisch, gerüstet
10	g	Butter (1)
20	g	Weisswein
2	g	Zitronensaft
60	g	Speck geräuchert
40	g	Englisches Brot, entrindet
20	g	Butter (2)
10	g	Petersilie

Vorbereitung

- ✓ Rindsschulterspitz binden.
- ✓ Das Fleisch mit Rotwein, Rotweinessig, dem Mirepoix und dem Kräuterbündel einige Tage marinieren.
- ✓ Champignons waschen, vierteln, mit Weisswein und wenig Zitronensaft in Butter (1) dünsten.
- ✓ Speck von allenfalls vorhandenen Knorpeln befreien, in Lardons (Dicke Stäbchen 1 x 2 cm) schneiden und blanchieren.
- ✓ Englisches Brot in Croûtons (Stäbchen, Seitenlänge 2 cm) schneiden.
- ✓ Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

- ✓ Fleisch und Mirepoix aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und trocken tupfen.
- ✓ Marinade aufkochen und durch ein Passiertuch passieren.
- ✓ Fleisch würzen, im erhitzten Sonnenblumenöl allseitig gut anbraten und herausnehmen.
- ✓ Mirepoix begeben und mitrösten, das überschüssige Öl abgiessen.
- ✓ Das Tomatenpüree begeben und zur Farbgebung gut anrösten.
- ✓ Mit der aufgekochten und passierten Marinade ablöschen und zu Glace einkochen.
- ✓ Fleisch begeben, mit braunem Kalbsfond und Demi-glace bis zu einem Drittel der Fleischhöhe auffüllen und das Gewürzsäcklein begeben.
- ✓ Im Ofen bei einer Temperatur von 180-190 °C unter zeitweisem Wenden und Arrosieren zugedeckt weich schmoren.
- ✓ Fleisch herausnehmen und warm stellen.
- ✓ Sauce passieren, etwas einkochen, entfetten, abschmecken und eventuell mit etwas angerührtem Stärkemehl binden.
- ✓ Für die Garnitur die Perlzwiebeln mit hellem Kalbsfond, Zucker und Salz glasieren.
- ✓ Speck-Lardons und Champignons in Butter (1) sautieren.

- ✓ Brot-Croûtons in Butter (2) goldgelb sautieren.
- ✓ Fleisch tranchieren und mit der Sauce nappieren.
- ✓ Perlzwiebeln, Speck-Lardons und Champignons darüber verteilen.
- ✓ Zuletzt die Croûtons und die gehackte Petersilie darüberstreuen.
- ✓ Restliche Sauce separat in einer Sauciere servieren.



Schweinsragout mit Champignons

Quelle HGF

Rezept für 4 Personen

Zutaten

700	g	Schweinsschulter
		Gewürzsalmischung
10	g	Weissmehl
40	g	Sonnenblumenöl high oleic
5	g	Knoblauch, geschält
40	g	Zwiebeln, geschält
20	g	Tomatenpüree
80	g	Weisswein
400	g	Brauner Kalbsfond
200	g	Demi-glace
1	Stk.	Gewürzsäcklein
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle

Garnitur

10	g	Butter
100	g	Champignons
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle
10	g	Petersilie

Vorbereitung

1. Schweinsschulter in 30 g schwere Würfel schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
3. Champignons waschen, je nach Grösse vierteln oder achteln.
4. Petersilie waschen, zupfen, trocken tupfen und hacken.

Zubereitung

5. Die Fleischwürfel würzen und leicht mit Weissmehl bestäuben.
6. Im heissen Öl allseitig anbraten.
7. Das überschüssige Öl abgiessen, Zwiebeln und Knoblauch begeben und dünsten.
8. Tomatenpüree begeben, kurz mitrösten, mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
9. Mit braunem Kalbsfond und Demi-glace auffüllen und das Gewürzsäcklein begeben.
10. Zugedeckt im Ofen weich schmoren, öfters abfetten und abschäumen.
11. Das Fleisch mit Schaumkelle herausnehmen, Gewürzsäcklein entfernen und die Sauce passieren.
12. Sauce allenfalls etwas einkochen lassen, das Fleisch wieder in die Sauce geben, erhitzen und abschmecken.
13. Champignons in Butter sautieren und abschmecken.
14. Schweinsragout mit der Sauce anrichten, Champignons darüber verteilen.



Wiener Kalbsrahmgulasch

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

650	g	Kalbsschulter dressiert
40	g	Bratbutter
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle
20	g	Weissmehl
350	g	Zwiebeln, geschält
20	g	Paprika delikates
200	g	Tomaten
2	g	Knoblauch, geschält
400	g	Kalbsfond hell
120	g	Saurer Halbrahm 25%
10	g	Zitronensaft
1	g	Kümmel ganz
		Salz

Vorbereitung

1. Kalbsschulter in 30 g schwere Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
3. Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
4. Den Knoblauch fein hacken.
5. Kümmel fein hacken.

Zubereitung

6. Die Zwiebeln in Butter dünsten.
7. Das Fleisch begeben und unter stetem Rühren dünsten, bis sich ein sirupartiger Saft bildet.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Den Paprika, die Tomatenwürfel und den Knoblauch begeben und mitdünsten.
10. Mit Weissmehl stäuben.
11. Mit dem Kalbsfond auffüllen und zugedeckt weich dünsten.
12. Den Sauerrahm, den Zitronensaft und den gehackten Kümmel begeben und abschmecken.

Wiener Tafelspitz mit Apfelmeerrettich

Quelle HGF

Rezept für 4 Personen

Zutaten

700	g	Rindshuftdeckel
1200	g	Rindsbouillon
250	g	Gemüsebündel für Bouillon
60	g	Zwiebel mit Schale
1	Stk.	Gewürzsäcklein
		Salz
20	g	Schnittlauch, geschnitten

Apfelmeerrettich-Sauce

100	g	Apfel, geschält
20	g	Meerrettich, geschält
10	g	Bouillon
10	g	Apelessig
10	g	Sonnenblumenöl
		Salz
		Zucker

Vorbereitung

- ✓ Fleisch in heissem Wasser blanchieren, abschütten, zuerst heiss dann kalt abspülen.
- ✓ Zwiebel mit Schale halbieren und die Schnittflächen rösten.
- ✓ Apfel und Meerrettich fein reiben.

Zubereitung

- ✓ Bouillon aufkochen, Fleisch in die leicht siedende Bouillon geben.
- ✓ Knapp am Siedepunkt unter gelegentlichem Abschäumen und Abfetten weichsieden.
- ✓ Eine Stunde vor Ende der Kochzeit Gemüsebündel und Röstzwiebeln beifügen.
- ✓ Für die Sauce den geriebener Apfel und Meerrettich miteinander vermischen.
- ✓ Abschmecken mit Bouillon, Apelessig, Sonnenblumenöl, Salz und wenig Zucker.
- ✓ Tafelspitz aufschneiden, anrichten und mit ganz wenig Bouillon übergiessen.
- ✓ Das Gemüse (vom Gemüsebündel) dekorativ schneiden, über dem Siedfleisch verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.
- ✓ Sauce separat dazu servieren.