



Dauer: Autwandig
Kategorie: Salzburger Gerichte Vorspeisen und
Salate
Saison: Ganzjährig
Für: 6 Personen
Verfasst von: Romana Linke

## Zutaten

4	halbe Kalbsfüße
4	Lorbeerblätter
10	Pfefferkörner
2 STUECK	
2 BUND	Wurzelwerk
1 EL	Estragonsenf
2 EL	Öl

Salz nach Bedarf

	Pfeffer nach Bedarf
1 EL	Tomatenmark
125 ML	Weinessig
2 EL	fein gehackte Zwiebel
•••••	Zucker nach Bedarf
2 EL	gehackter Schnittlauch
••••	hart gekochte Eier nach Geschmack
•••••	grüner Salat zum Garnieren

## Zubereitung

- 1. Die halben, sauber geputzten Kalbsfüße werden in reichlich Salzwasser in einem sehr geräumigen Topf mit halbierten Zwiebeln, grob geschnittenem Wurzelwerk, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern langsam sehr weich gekocht. Dauert zirka 3 bis 4 Stunden.
- 2. Dann werden die Kalbsfüße etwas abgekühlt, ausgelöst und in dünne Nudeln geschnitten.
- 3. Hierauf wird der Senf mit Salz nach Geschmack, ein wenig Pfeffer, gehacktem Schnittlauch, Tomatenmark, etwas Zucker, einer mittleren feingehackten Zwiebel, Öl und Weinessig abgerührt und über den geschnittenen Kalbsfuß gegeben (der verwendete Essig sollte nicht zu scharf und der Salat nicht zu suppig werden).
- 4. Alles zusammen einige Stunden kalt stellen und durchziehen lassen.
- 5. Garniert wird mit hartgekochten Eivierteln und mit nudelig geschnittenem grünen Salat.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Romana Linke.