# Geschmorte Kalbsbackerl mit Selleriepüree und eingelegten Dirndln





Dauer: Autwändig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

# Zutaten

## Kalbsbackerl

6	Kalbsbackerl
1	Zwiebel
1	Karotte
1/4 STUECK	Lauch
2	Knoblauchzehen

 $\mathsf{Salz}$ 

	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
	edelsüßes Paprikapulver
0,25 L	Weißwein
0,25 L	Wasser
	Lorbeerblatt
Selleriepüree	
	Knollensellerie
500 ML	Gemüsesuppe
200 G	Obers
1 EL	Butter
	Zitronensaft
	Salz
	Muskat
Dirndl-Schalot	
15 STUECK	Schalotten
30 G	Butter
0,25 L	Weißwein
1 EL	brauner Zucker
1	Rosmarinzweig

• • • • • • •	
1	Glas eingelegte Dirndln

### Zubereitung

#### Kalbsbackerl

- 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.
- Die Kalbsbackerl auf dem Selleriepüree anrichten, mit der Sauce übergießen und dem Schalottengemüse servieren.

## Selleriepüree

- 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.

#### Dirndl-Schalotten

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