Geschmorte Kalbsbackerl mit Pastinakencreme, Grießknöderl und glacierten Karotten

1/4 Kalbsbackerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:

Verfasst von: Theresa Nutz

Zutaten

600 G	Kalbsbackerl
200 G	Knollensellerie
100 G	Karotten
100 G	Lauch
200 G	Zwiebel
300 ML	Rotwein
500 ML	Wasser
100 ML	roter Portwein
1	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
8	Wacholderbeeren
1 EL	Honig
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Anbraten

Zubereitung

1. Gemüse klein schneiden.
2. Kalbsbackerl in einem großen Topf mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und aus dem Topf nehmen.
3. Gemüse in den Topf geben und bei kleiner Hitze gut anrösten.
4. Tomatenmark unter kräftigem Rühren dazugeben und mit Rotwein und Portwein nach und nach ablöschen.
5. Das Gemüse sollte dann „marmeladig“ glänzen.
6.

Topf mit Wasser auffüllen und Backerl wieder hineingeben.

7. Ca. drei Stunden schmoren lassen.

Info

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Für ein ausgewogenes Gericht passt ein frischer saisonaler Salat!

2/4 Grießknöderl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

125 G	Grieß
2	Eier
250 ML	Milch
50 G	Butter
1 PRISE	Salz
1 PRISE	geriebene Muskatnuss

Verfasst von: Theresa Nutz

Zubereitung

1. Milch mit Butter, Salz und 100 g Grieß unter Rühren kochen, bis der Grieß gequollen und die Flüssigkeit gebunden ist.
2. Kurz abkühlen lassen.
3. Die Eier und den restlichen Grieß einrühren.
4. Masse gut auskühlen lassen und kleine Knödel formen.
5. In wallendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen lassen.

Geschmorte Kalbsbackerl mit Pastinakencreme, Grießknöderl und glacierten Karotten

3/4 Pastinakencreme

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:

Verfasst von: Theresa Nutz

Zutaten

1,4 KG	Pastinaken
2	kleine Zwiebel
10 G	Zucker
50 ML	Weißwein
400 ML	Gemüsesuppe
100 ML	Obers
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Anbraten

Zubereitung

1. Pastinaken putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Zwiebel grob würfeln und mit dem Knoblauch in Öl glasig dünsten.
3. Pastinakenwürfel zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen.
4. Gemüsebrühe und Obers kurz mitköcheln lassen.
5. Wenn alles weich gekocht ist, fein pürieren.

4/4 Glacierte Karotten

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

200 G	Karotten
20 G	Butter
50 ML	Weißweinessig
	Nelken
	Sternanis
	Honig
	Meersalzflocken

Verfasst von: Theresa Nutz

Zubereitung

1. Weißweinessig, Sternanis, Nelken und Honig aufkochen lassen.
2. Karotten putzen, schälen und in gewünschte Stücke/ Form schneiden.
3. Im vorbereiteten Fond ziehen lassen und anschließend in Butter mit Zucker und Salz glacieren.