Geschmorte Kalbsbackerl mit Pastinakencreme, Grießknöderl und glacierten Karotten





Dauer: Autwandig
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Theresa Nutz

Zutaten

Kalbsbackerl

600 G	Kalbsbackerl
200 G	Knollensellerie
100 G	Karotten
100 G	Lauch
200 G	Zwiebel
300 ML	Rotwein

500 ML	Wasser
	roter Portwein
1	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
8	Wacholderbeeren
1 EL	Honig
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Anbraten
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Grießknöderl	
Grießknöderl 125 G	Grieß
125 G	Grieß Eier
125 G 2 250 ML	Grieß Eier Milch
125 G 2 250 ML 50 G	Grieß Eier Milch Butter
125 G 2 250 ML 50 G	Grieß Eier Milch Butter
125 G 2 250 ML 50 G 1 PRISE	Grieß Eier Milch Butter Salz geriebene Muskatnuss
125 G 2 250 ML 50 G 1 PRISE 1 PRISE	Grieß Eier Milch Butter Salz geriebene Muskatnuss
125 G 2 250 ML 50 G 1 PRISE 1 PRISE Pastinakencre 1,4 KG	Grieß Eier Milch Butter Salz geriebene Muskatnuss

.....

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
10 G	Zucker
50 ML	Weißwein
400 ML	Gemüsesuppe
100 ML	Obers
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Anbraten
Glacierte Karot	ten
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
200 G	Karotten
200 G 20 G	Karotten Butter
•••••	
20 G	Butter
20 G	Butter Weißweinessig
20 G	Butter Weißweinessig Nelken

Zubereitung

Kalbsbackerl

- 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.

Grießknöderl

- 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.

Pastinakencreme

- 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.

Glacierte Karotten

- 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.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Für ein ausgewogenes Gericht passt ein frischer saisonaler Salat!