

Geschmortes Kalbsbäggli

(Rezept für 4 Personen)

4 bis 6 Bäggli, je nach Grösse und Hunger
Mehl, Salz und Bratbutter
2 Karotten, gewürfelt
½ Sellerieknollen, gewürfelt
½ Lauch, in Ringe
2 Schalotten, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
3 EL Tomatenmark
4 dl Rotwein
1 Liter Fleischfond oder Bouillon
2 Lorbeerblätter 3 Wacholderbeeren
Ein paar Pfefferkörner
Thymian - und Rosmarinzweig

Bäggli salzen und leicht mit Mehl bestäuben. In der Bratbutter bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, aus dem Pfanne nehmen und beiseite stellen.
Gemüse, Schalotten und Knoblauch in die Pfanne geben und solange braten bis sie Farbe annehmen. Tomatenmark begeben und kurz mitdünsten. Kräuter und Gewürze beifügen. Mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Bouillon oder Fond begeben und aufkochen.
Die Bäggli in den Sud legen und bei geringer Hitze rund 2 ½ Stunden im Ofen schmoren.
Am Ende das Fleisch herausheben, die Sauce mixen und durch ein Sieb passieren. Eventuell noch ein bisschen einkochen lassen. Abschmecken und wenn nötig mit Buttermöcklein binden.

Tipp: Die Sauce kann auch mit einem Stück schwarzer Schokolade (hoher Cacaoanteil) aromatisiert und gebunden werden.

„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“
Wilhelm Busch