

Kalbsragout



Pour 4 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : 75 min

Zutaten

- 1,2 kg Kalbsbrust, in Würfel geschnitten
- 1,5 l Bouillon
- 1 TL Mehl
- 1 gespickte Zwiebel
- 1 Kräutersträusschen
- 2 bis 3 Karotten
- 2 weisse Rüben
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Das Fleisch hinzugeben und mit dem Kräutersträusschen, der gespickten Zwiebel sowie Salz und Pfeffer 45 Min kochen.

Die Karotten und die Rüben zufügen und 30 Min weiterkochen.

Das Öl in einer Kasserolle erhitzen, 1 TL Mehl hinzugeben und andünsten, ohne dass es Farbe annimmt.

Mit der Bouillon ablöschen und gut rühren, damit sich die Sauce bindet.

Die Bouillon passieren, mit dem Eigelb verrühren und mit dem Zitronensaft abschmecken. Salzen und pfeffern.

Vor dem Servieren das Fleisch auf einer warmen Platte anrichten.

Tipps !

- Karotten und Rüben in Würfel schneiden für die Beilagen