

# Kalbskopf nach Schildkröten Art

- 1 Kalbskopf (Maske) \*
- 1 Zunge(n) vom Kalb
- 500 g Hackfleisch vom Kalb (ca.) für 8 Klößchen \*\*
- 1 Hirn
- 1 Kalbsbries
- 250 g Champignons
- 150 g Oliven, grüne ohne Stein
- 6 Gurke(n), (Essiggurken)
- 90 g Butter
- 1 EL Mehl pro Liter Kochflüssigkeit
- 1 EL, gest. Essig pro Liter Kochflüssigkeit
- Salz
- Pfeffer
- 1/8 Liter Madeira
- 1 Karotte(n)
- 2 Zwiebel(n)
- 75 g Rauchfleisch
- Mehl
- etwas Weißwein

1 kl. Dose/n Tomatenmark

Petersilie

Salbei

Thymian

Lorbeerblatt

Basilikum

Rosmarin

## Zubereitung

\* Die Maske beim Metzger bestellen. Hirn und Bries gehören auch dazu, ist aber nicht überall dabei.

\*\* aus Kalbshackfleisch 8 Klößchen wie Königsberger Klopse zubereiten, diese aber in der Kalbskopfbrühe abkochen.

Die Kräuter am besten frisch, es gehen auch getrocknete.

Den Kopf zu einer Rolle binden und in kaltem Wasser, in das pro Liter 1 El Mehl (sorgt dafür, dass der Kalbskopf weiß bleibt) und 1 El Essig gegeben wurden, 1 Stunde sanft kochen und dann die Zunge dazu geben. Nun noch 1 ½ Stunde sanft weiter kochen lassen.

Das Hirn und Bries extra 10 Minuten in Salzwasser kochen, das Bries unter Druck zwischen 2 Tellern erkalten lassen.

Die Champignons in Scheiben schneiden und in 30 g Butter dünsten.

Für die Sauce das Rauchfleisch, Zwiebeln und Karotten in kleine Würfel schneiden und in Butter bräunen. Dann mit Mehl bestäuben und anrösten.

Den Weißwein mit den nach Möglichkeit frischen Kräutern 10 Minuten kochen und dann die Mehlschwitze damit und mit Brühe vom Kalbskopf ablöschen. Nun das Tomatenmark dazu geben, abschmecken und noch 10 Minuten kochen lassen.

Die Sauce absieben und die in Scheiben geschnittenen Gurken, die Champignons und die Oliven dazu geben.

Zunge, Kalbskopf, Hirn, Bries in Scheiben schneiden und in die Sauce legen. Nun noch die Kalbsklöße dazu geben. Den Madeira dazu gießen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Heiß servieren.

Dazu passt ein Beaujolais-Villages.