

Kalbsragout

30 g Butter

1 EL Öl

1,2 kg Kalbfleisch, in Würfeln

1 EL Mehl

2 Möhre(n)

1 Stange/n Lauch

1 Bund Kräuter (Bouquet garni, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt)

1 Zwiebel(n)

1 Gewürznelken

2 Eigelb

100 g Crème fraîche

½ Zitrone(n)

n. B. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Fleischstücke darin vorsichtig anbraten, ohne sie Farbe

nehmen zu lassen. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Fleisch mit Mehl bestäuben, gut umrühren und zwei Minuten schmoren lassen. Das Fleisch mit warmen Wasser gerade bedecken, klein geschnittenes Gemüse, das Bouquet garni und die mit der Gewürznelke gespickte Zwiebel hinzugeben. Auf kleiner Flamme 1 1/2 Stunden mit schräg aufgelegtem Deckel schmoren lassen. Die Fleischstücke, die Nelke und das Lorbeerblatt aus der Brühe nehmen.

In einer Schüssel Eigelb, Crème fraîche und Zitronensaft verrühren, salzen und pfeffern. Die Mischung unter vorsichtigem Rühren zu der Brühe geben und erhitzen, aber nicht kochen lassen. Das Fleisch in die Soße geben.

Mit Reis oder Kartoffeln servieren.