



Hauptgang

Kalbsvossen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Kalbsvossen (z.B. Schulter oder Laffe)
1 Stück	Schweinsfüsschen
4-6 Stück	Kalbsknochen
	Etwas Mehl zum Bestäuben des Fleisches
1 bis 2 EL	Bratbutter
6 Stück	Salbeiblätter (1), ganz
1/2 TL	Aromat
1 TL	Salz (TL = gestrichener Teelöffel)
1 Stück	Zwiebel, geschält und fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch, geschält und gepresst (oder fein gehackt)
1 TL	Tomatenpurée (TL = gehäufte Teelöffel)
1 dl	Vermouth, trocken (z.B. Noilly Prat)
2 dl	Fleischbouillon (Rindsbouillon)
1 bis 2 dl	Rahm (Sahne) oder Halbrahm
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund	Petersilie, glattblättrig, die Blätter davon fein hacken
3 Stück	Salbeiblätter (2), fein gehackt

Zubereitung:

Fleisch	Das Fleisch würzen und mit Mehl bestäuben.
Bräter, Salbeiblätter (1) Schweinsfüss Kalbsknochen Fleischstücke	Die Bratbutter heiss werden lassen. Die Salbeiblätter (1) darin anbraten. Danach die Salbeiblätter entfernen. Den Schweinsfüss sowie die Kalbsknochen allseits kräftig anbraten. Danach und das gewürzte und bemehlte Fleisch allseits kräftig anbraten. Das Fleisch sowie die Knochen mitsamt Schweinsfüss herausnehmen und auf die Seite stellen.
Tomatenpurée	Das Tomatenpurée auf dem Pfannenboden kurz anrösten (Achtung: Es darf dunkelbraun werden, jedoch nicht schwarz. Es wird sonst bitter). Hitze reduzieren. Die Zwiebeln, sowie den Knoblauch beifügen und andünsten. Bei Bedarf nochmals etwas Bratbutter zufügen. Mit Aromat sowie Salz würzen.
Vermouth, Bouillon	Mit dem Vermouth ablöschen und die Rindsbouillon hinzufügen.
Fleischstücke, Knochen, Schweinsfüss	Die Fleischstücke, die Knochen sowie die Fleischstücke hinzugeben und kurz aufkochen. Auf kleinem Feuer, zugedeckt, ca. 1 1/4 Stunden schmoren. Dies kann auch im Backofen (gleiche Schmorzeit) geschehen, bei 180 Grad auf unterster Schiene.
Rahm	Den Rahm dazugiessen und etwas einkochen lassen.
Petersilie und Salbei (2)	Den Schweinsfüss sowie die Kalbsknochen entfernen. Die gehackten Petersilie sowie Salbeiblätter dazugeben, daruntermischen und noch einige Minuten, bei kleiner Hitze, ziehen lassen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. – Dazu passt Trockenreis, Kartoffelstock oder feine Nüdeli.