

Heiß abgesottenes Kalbfleisch



Foto: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

Knochen in kochendem Wasser blanchieren (überbrühen), kalt abschrecken und in 1 Liter kaltem Wasser frisch zusetzen. Wurzelwerk schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalen gemeinsam mit der Zwiebel sowie den Gewürzen zugeben und alles langsam kochen lassen. Nach ca. 30 Minuten das Fleisch dazugeben und bei schwacher Hitze kernig weich werden lassen (Garprobe durch Anstechen machen!). Durch ein feines Sieb so viel Suppe seihen, dass man das Wurzelwerk darin garen kann. Gegartes Gemüse abseihen, Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Nun sowohl den Fleisch-Kochsud als auch den Wurzelgemüsesud zusammen aufsetzen und jetzt erst salzen. Knoblauch, Petersilie und geröstete Brösel miteinander vermischen. Gemüse in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, obenauf das gekochte Fleisch setzen und so viel Suppe eingießen, dass immer noch ein 2-3 cm hohes Fleischhäubchen herausragt. Dieses mit dem Brösel-Knoblauchgemisch bestreuen. Butter aufschäumen und darüber träufeln.

Tipp:

Nach demselben Rezept lässt sich auch ein heiß abgesottenes Huhn herstellen, wobei man in diesem Fall auf die Würzung mit Gewürznelken und Piment verzichten kann.
BEILAGENEMPFEHLUNG: gekochte Erdäpfel



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Österreich , Steiermark

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Kalbfleisch (vorzugsweise Brustspitz oder Hals)
- 250 g Kalbsknochen (Zuwaage)
- 100 g Rüben (gelb oder Karotten)
- 100 g Sellerieknolle
- 100 g Petersilienwurzel
- 1 Zwiebel (mit Schale halbiert, mit Nelken gespickt)
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Gewürznelken
- 10 Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner (Neugewürz)
- 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten)
- 1 Bund Petersilie (fein gehackt)
- 50 g Semmelbrösel (im Rohr gebäht (geröstet))
- 60 g Butter
- Salz