

Eingemachtes Kalbfleisch

Ein Kalbsragout, das auch auf Vorrat zubereitet und dann in Gläser eingeweckt wurde.

Der erste Präsident der Bundesrepublik Deutschland, Theodor Heuss, war von diesem schwäbischen Festessen besonders angetan. Außerhalb Schwabens ist es jedoch kaum bekannt.

Zutaten:

750 g Kalbfleisch (Schulter oder Hals)

1 Priesse Salz

1 Zwiebel

40 g Butter

30 g Mehl

1 l Fleischbrühe

0,25 l Weißwein

Saft einer halben Zitrone

0,2 l Sahne

1 Eigelb

1 Lorbeerblatt

6 Pfefferkörner

1 Nelke

So wird's gemacht:

Das Kalbfleisch in Würfel schneiden und mit kochendem Wasser begießen, damit es weißer wird. Dann sorgfältig trocken tupfen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die kleingehackte Zwiebel darin andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Fleisch zugeben und etwas anbraten, aber nicht braun werden lassen.

Zwiebel und Fleisch aus der Pfanne nehmen. In dem verbleibenden Bratenfond das Mehl in einem Topf hell rösten, mit etwas Fleischbrühe ablöschen, aufkochen lassen und zuerst die Gewürze, dann das Fleisch und die restliche Brühe dazugeben.

In etwa einer Stunde weich kochen. Die Soße mit Sahne, Zitronensaft und Wein abschmecken und mit dem Eigelb binden.

Traditionell werden Spätzle und Salat dazu gegessen. Es passen aber auch breite Nudeln oder Reis.

Mein Tipp:

Ich empfehle einen trockenen Weißwein, vorzugsweise Sylvaner, der auch für die Soße verwendet wird.