MÄURER

KALBFLEISCH IN WECKSAUCE

Ein altes Familienrezept, das wir alle sehr lieben! Wenn unsere Mutter uns etwas Gutes tun wollte, dann gab es als Sonntagsbraten dieses Gericht. Ich persönlich brauche garnicht viel Fleisch, die Nudeln mit dieser leckeren Sauce genügen vollkommen.

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

Das nicht so kalte Kalbfleisch kurz abspülen und gut trocken tupfen.
In einem Bratentopf die Butter aufschäumen und das Fleischstück rundherum nur sanft anbraten. Fleisch herausnehmen, Zwiebeln dazugeben, weich anbraten, mit Wasser oder Fond und Weißwein auffüllen, Gewürze dazugeben, einmal aufkochen lassen und dann mit dem Fleisch leicht simmernd ca. 1 Stunde im geschlossenen Topf gar ziehen lassen.
Fleisch danach herausnehmen, abgedeckt ruhen lassen. ggf. noch etwas Fond angießen (für die Saucenkasper, wie ich :-) Mit dem Weckmehl bis zur gewünschten Konsistenz andicken und mit dem Eigelb und der Sahne legieren (geht aber auch nur mit Sahne). Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Sauce legen.
Dazu gibt es breite Bandnudeln und einen grünen Salat.

Zutaten

500g Kalbsbratenfleisch (z.B. ein Gänsel ist ganz mager)
Butter
1 große milde Zwiebel
1/4 l Wasser und/oder 1 Glas Kalbsfond
1 Lorbeerblatt
2 ganze Nelken
4 Pfefferkörner
1 altbackenes Brötchen, gewürfelt
1 Schuss Weißwein
Salz
Weckmehl vom Bäcker oder selbst gerieben
1 Eigelb
1/2 Becher Sahne

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Weinempfehlung



Rivaner



Dackenheimer Liebesbrunnen



Rivaner



Rivaner

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de