



Kalbsschwanz mit Gemüse geschmort

Der Kalbsschwanz ist etwas feiner und milder als der Ochsenchwanz und dennoch überzeugt er, lange geschmort, mit einem vollen, dichten Aroma. Vortrefflich ist der Jus der dabei entsteht. Gut beraten ist, wer den Schmorsud grosszügig bemisst, denn er ist eine exquisite Bereicherung für Saucen und Suppen. Ich habe den Kalbsschwanz mit reichlich Gemüse und Gewürzen geschmort, mit der Absicht, daraus ein kräftiges Ragoût nach "Grossmutterart" zuzubereiten. Dazu braucht nur ein Teil des Sudes, der Rest wird aufgehoben, und auch nur einen Teil des ausgekochten Gemüses, um die Sauce zu binden.

Dazu passen Nudeln, die beste Beilage ist aber ein feiner Kartoffelstock mit viel Butter.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Kalbsschwanz ca. 500g
- 300g Röstgemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch)
- 1 Zwiebel ca. 70g
- 6-8 dicke Petersilienstengel
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Nelken
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 10 Korianderkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 2dl Weisswein
- 6dl milde Hühnerbouillon
- Bratbutter

Zum Anrichten:

- grob geschnittene italienische Petersilie
- ev. Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Kalbsschwanz in Stücke teilen. Dazu tastet man die dünnen Stellen zwischen den Wirbeln ab und schneidet diese mit einem scharfen Messer durch. Allfälliger Knorpel kann mit einem beherzten Schlag mit einem Holzstück auf den Messerrücken gut durchtrennt werden. (Man kann den Kalbsschwanz auch vom Metzger trennen lassen.)

Kalbsschwanz in Bratbutter ringsum kräftig, aber nicht zu dunkel anbraten und in einem Schmortopf geben.

Rüebli und Sellerie schälen. Alles Gemüse und die Zwiebel zu groben Stücken schneiden. Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben, das Gemüse leicht anrösten und in den Schmortopf geben.

Die Zwiebel hab ich vergessen und erst nachträglich zugegeben.

Bratensatz mit Weisswein auflösen, kurz köcheln lassen und in den Schmortopf sieben.

Petersilienstengel zu einem Bündel verschnüren und zugeben. Alle restlichen Gewürze in einen Gewürzbeutel geben, verschliessen und in den Topf geben.

Bouillon dazugiessen bis Gemüse und Fleisch gut bedeckt sind.

Zugedeckt ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen. Der Kalbsschwanz ist gar, wenn sich das Fleisch ganz leicht von den Knochen lösen lässt.

Kalbsschwanz und Gemüse separat aus dem Sud heben. Gewürzbeutel und Petersilienstengel entsorgen. Sud absieben.

Fleisch von den Knochen abfieseln.

1/4 des Gemüses in ein hohes Gefäss geben, 2dl vom Sud zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Zusammen mit dem Fleisch in eine Pfanne geben. Petersilie zugeben und bei Bedarf mit Pfeffer abschmecken. 5 Minuten leicht köcheln lassen.







Reichlich Sud, gut geeignet für Saucen oder Suppen



