



## Kalbsragout mit Peperoni und Zwiebel (Kalbsbrust)

Mit dem gut von Bindegewebe und Fett durchzogenen Fleisch von der Kalbsbrust wird das Ragout wunderbar saftig. Lange und sanft geschmort wird es auch ganz schön zart. Die mitgeschmorten Peperoni und vor allem die Zwiebel verleihen der Sauce einen geschmeidigen Schmelz und einen vollen, runden Geschmack. Mit wenig Maizena gebunden und mit etwas Rahm verfeinert wird das Kalbsragout so fein, wie es einst die guten Grossmütter an Sonntagen auf den Tisch gestellt haben.

### Zutaten (2 Portionen)

300g	Kalbsbrust
2Tl	Dijon-Senf
150g	rote Peperoni
80g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1dl	Weisswein
2dl	Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
1	Zweig frischer Rosmarin
1/2Tl	Maizena
5cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Kalbsbrust zu 3cm grossen Würfeln schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf vermischen. Etwas ziehen lassen.

Peperoni halbieren, Kerne und weisse Häutchen entfernen und die Haut mit dem Sparschäler abziehen (so ungefähr). Peperoni zu kurzen schmalen Streifen schneiden.

Zwiebel längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Knoblauch grob hacken.

Peperoni, Zwiebel und Knoblauch im Schmortopf mit Bratbutter andünsten.

Kalbfleischwürfel in Bratbutter eher leicht anbraten und in den Topf geben. Bratensatz mit Weisswein ablöschen, aufrühren und kurz und kräftig aufkochen. Durch ein Sieb in den Topf giessen.

Mit Bouillon auffüllen, bis das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Lorbeerblätter und Rosmarinzweig zugeben. Zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und eine weitere 1/2 Stunde köcheln lassen, damit der Saft etwas einreduziert. Maizena in wenig Wasser auflösen und in das Ragout einrühren. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Den Rahm unterrühren und ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblätter und den Stiel des Rosmarinzweigs herausfischen und das Kalbsragout anrichten.







