

Kalbskopfbäggli mit Rotweinsauce (für 4 Personen)

Zutaten:

600g Kalbskopfbäggli
1 Zwiebel (in Streifen)
1 Knoblauchzehe (halbiert)
1 Rüebli (in Stücken)
200g Sellerie (in Würfeln)
1 EL Tomatenpüree
7.5 dl Rotwein
1 dl Fleischbouillon
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
Bratbutter
Salz und Pfeffer

Sauce:

1 EL Butter
140g Gemüsewürfeli
2 EL Wasser
1 EL Petersilie (fein geschnitten)
Salz

1. Wenig Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 3 Minuten anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
2. Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Sellerie ca. 3 Minuten andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Die Hälfte des Weins dazugiessen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen. Restlichen Wein dazugiessen, auf ca 2 ½ dl einkochen. Bouillon, Lorbeer und Nelke begeben, Hitze reduzieren. Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden schmoren, dabei dreimal wenden. Fleisch herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen. Sauce absieben, ca. 10 Minuten einkochen, würzen.
3. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Gemüsewürfeli andämpfen, Wasser begeben, salzen, zugedeckt ca. 4 Minuten dämpfen. Petersilie daruntermischen. Kalbskopfbäggli mit der Sauce anrichten, Gemüsewürfeli darauf verteilen.