

## Grossmutter's Kalbsragout

### Rezept für 6 Personen

1	Stk	Knoblauch
1	kg	Kalbsragout
1	EL	Bratbutter
1	EL	Tomatenpüree
100	g	Silberzwiebeln
1	TL	Paprika mild
2	EL	Ketchup
1	Stk	Lorbeerblatt
1	dl	Rotwein
3	dl	Bouillon
1	TL	Thymian
1	EL	Petersilie
1	EL	Maizena
180	g	Crème fraîche
		Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Knoblauch rüsten und halbieren. Die Kräuter fein hacken.

Das Kalbsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter heiss werden lassen. Das Kalbfleisch rundum kräftig darin anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Silberzwiebeln, Paprika, Tomatenpüree, Knoblauch, Lorbeerblatt und Ketchup in die Pfanne geben und kurz rösten. Mit dem Rotwein ablöschen, danach die Bouillon begeben. Das Fleisch wieder beifügen und zugedeckt köcheln lassen bis es gar ist.

Die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das Maizena in wenig Wasser anrühren und in den Sud geben. Die Sauce 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder gut Rühren.

Crème fraîche begeben und noch einmal 5 Minuten leicht köcheln lassen. Das Fleisch wieder begeben und heiss werden lassen. Zuletzt die gehackte Petersilie und den Thymian begeben. Wenn nötig noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen.

### Tipp

Dazu passt Kartoffelstock, Spätzli, Reis oder Ofenkartoffeln.

### Nährwert pro Portion

Kalorien	286
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiss	14 g
Fett	17 g