Kalbfleisch-Eintopf

Dieser Kalbfleisch-Eintopf ist ein wunderbares Herbst-Gericht! Und das Rezept ist auch für Menschen mit Laktose-Intoleranz geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Foto: Butaris

Zutaten

500 g	Kalbsschulter
500 g	Butternusskürbisse
250 ml	Fleischbrühe
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
50 g	Butterschmalz
1 Stk.	Zitronenschale (Bio)
1 Stk.	Zimtrinde
1 Bund	Petersilie
300 g	Bandnudeln
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver

Zubereitung

1. Für den **Kalbfleisch-Eintopf** zunächst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Kalbfleisch ungefähr ebenso groß würfeln.

2. Die Hälfte des Butterschmalzes in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin

rundherum scharf anbraten. Nach ca. 2 Minuten die Temperatur verringern und Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

3. Wenn Zwiebel und Knoblauch glasig gedünstet sind, mit Fleischbrühe ablöschen. Zitronenschale und Zimtrinde dazugeben und alles zugedeckt ca. 20 Minuten garen lassen.

4. Währenddessen das restliche Butterschmalz in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Kürbisstücke darin bissfest braten, salzen und pfeffern. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Nudeln darin al dente kochen.

5. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Kürbis zu dem Fleisch geben. Zimtrinde und Zitronenschale herausnehmen und den Rest gut umrühren.

6. Den Eintopf abschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Petersilie waschen, trocken tupfen und klein hacken. Über den Eintopf streuen, anrichten und servieren.

Tipp

Zum Kalbfleisch-Eintopf schmeckt ein frischer Blattsalat.