

Kalbsfrikassee mit Gemüse

Mit dem Rezept für Kalbsfrikassee mit Gemüse gelingt das leckere Gericht ganz bestimmt. Einfach testen und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

800 g	Kalbsfleisch
3 Stk.	Karotten
6 Stk.	Schalotten
3 Stk.	Knoblauch
2 Stängel	Staudensellerie
4 Zweige	Thymian
2 Blätter	Lorbeerblätter
4 Zweige	Blattpetersilie
2 Stk.	Gewürznelken
8 Stk.	Pfefferkörner
8 Stk.	Pimentkörner
300 g	Champignons
250 ml	Weißwein
300 ml	Fleischbrühe
60 g	Butter
2 EL	Mehl
1 Becher	Crema Fresh
2 Stk.	Eigelb
4 EL	Kapern
2 EL	Petersilie (gehackt)

1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat

Zubereitung

1. Für das **Kalbsfrikassee mit Gemüse** zuerst das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Anschließend die Karotten, den Knoblauch und die Schalotten schälen, zusammen mit dem Sellerie in grobe Stücke schneiden.
3. Jetzt Butter in einer Kasserolle erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Danach Gemüse, Thymianzweige, Lorbeerblätter, Blattpetersilienzweige, Gewürznelken, Pfefferkörner, Pimentkörner zugeben und verrühren.
4. Die Hitze reduzieren, alles mit dem Mehl bestäuben und für etwa zwei bis drei Minuten köcheln lassen.
5. Jetzt mit Wein ablöschen und mit der Fleischbrühe aufgießen, alles eine Dreiviertelstunde köcheln lassen. Die Champignons zugeben und für weitere fünfzehn Minuten mitköcheln lassen.
6. Als Nächstes das Fleisch und das Gemüse in einen anderen Topf umgießen und den Kochsud durch ein Sieb dazu passieren, bei niedriger Hitze köcheln lassen.
7. Eier trennen und die Eigelbe mit der Creme Fraiche zu einer glatten Masse verrühren und ebenfalls in den Topf geben. Petersilie waschen, abtropfen lassen, fein hacken und zusammen mit den Kapern einrühren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und eventuell Muskatnuss abschmecken, heiß servieren.

Tipp

Zum Kalbsfrikassee mit Gemüse passt am besten weißer Reis. Ein kühler, trockener Weißwein rundet das Gericht perfekt ab.