Kalbsragout

Das Kalbsragout mit getrockneten Steinpilzen ist eine deftige Hausmannskost für viele Anlässe. Mit diesem Rezept verwöhnst du deine Lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

5 g	Steinpilze getrocknet
250 ml	Wasser (warm)
750 g	Kalbsfleisch
4 EL	Öl
100 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Lorbeerblätter
	Salz
1 Dose	Tomaten (geschält, 425 g EW)
	Zucker
125 ml	Weißwein (trocken)
1 Bund	Thymian
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für das **Kalbsragout** die getrockneten Steinpilze in warmen Wasser einweichen. Das Kalbfleisch in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und zerhacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Die Pilze ohne Wasser, Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeerblatt zugeben. Unter Rühren anbraten und salzen.

3. Die Hälfte vom Pilzwasser hinzugeben und aufkochen lassen. Auf mittlerer Hitze 15 Minuten

offen kochen.

4. Die abgegossenen Tomaten zugeben, grob zerstoßen und mit einer Prise Zucker würzen und Wein angießen. Jetzt zugedeckt etwa 45 Minuten schoren lassen. Je nach Bedarf noch das restliche Pilzwasser hinzugeben.

5. Eventuell die letzten 15 Minuten den Deckel abnehmen, damit die Sauce einkochen kann. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie und Thymian unterheben.

Tipp

Zum Kalbsragout schmecken Knödel, Reis, Nudel oder ein frisches Weißbrot. Dazu einen grünen Blattsalat reichen.