Kalbsragout mit Spargel



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Etwas Petersilie:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas heiße Brühe:
- Kalbsfleisch: 500 g
- Knoblauch: 1 Zehe
- Mehl: 50 g
- Salz:
- Spargel: 1 Bund
- Weißwein: 1 Glas
- Zwiebel: ½
- Öl: 2 Esslöffel

Vorbereitung

Fleisch in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden und mit Mehl bestreuen, wobei darauf zu achten ist, dass die gesamte Oberfläche bedeckt ist.
Das Öl, den ungeschälten Knoblauch und die fein gehackte Zwiebel in eine Pfanne geben; sobald sich das Öl bei mittlerer Hitze erwärmt, das Fleisch dazugeben und anbraten, bis es ganz durchgebraten ist.
Jetzt die Flamme größer stellen und mit Weißwein ablöschen.
Sobald der Alkohol verdunstet ist, die Flamme wieder kleiner stellen und die **Pomìto Passierte Tomaten** zusammen mit ein paar Suppenkellen heißer Brühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt kochen lassen.

Etwa anderthalb Stunden kochen lassen und ab und zu mit etwas Brühe wieder auffüllen.
In der Zwischenzeit den Spargel zerkleinern, indem nur der grüne Teil zurückbehalten und mit einem Kartoffelschäler schnell geschält wird.
Die Spargelköpfe beiseite legen und die Stiele in dünne Scheiben schneiden.
Nach der entsprechenden Kochzeit des Suds den Spargel in die Pfanne geben und nochmals ca. 20 Minuten abdecken, bis das Fleisch gar ist.
Den Sud auf ein Minimum reduzieren lassen, dann mit der Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 250 gr

