



## Kalbsragout mit Gemüse



Kalbsragout mit Gemüse

### Zutaten

- 800 g Kalbfleisch aus der Schulter
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 4 El Öl
- 1 El Butter
- 1-1½ El Mehl
- 150 ml Weißwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 1 Bouquet garni
- 1 kleiner Kohlrabi
- 4 Bundmöhren
- 250 g weißer Spargel
- 200 ml Schlagsahne
- 150 g TK-Erbesen
- Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1 Bund glatte Petersilie

### Zubereitung

1. Wenn nötig, die Sehnen und das Fett vom Fleisch entfernen. Das Fleisch 2-3 cm groß würfeln. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin hellbraun anbraten, Butter zugeben und schmelzen. Fleisch mit dem Mehl bestäuben und 2 Min. bei mittlerer Hitze weiterbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen. Bouquet garni zugeben, salzen und zugedeckt 45 Min. schmoren.

Inzwischen Kohlrabi und Möhren schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Spargel schälen, die Enden knapp abschneiden und die Stangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Kohlrabi und Möhren 2 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, Spargel zugeben und 2 Min. mitblanchieren. Gemüse abgießen und abtropfen lassen.

Sahne und Erbsen zum Ragout geben und kurz erwärmen. Blanchiertes Gemüse untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilienblättchen grob hacken und kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten


---

### Nach Kategorien suchen

Suche in Kategorie

Beilagen:  

Suche in Kategorie

Rezepte mit Fisch:  

Suche in Kategorie

Rezepte mit Fleisch:  

Suche in Kategorie

Rezepte mit Gemüse/Salat:  

Suche in Kategorie

Süßes:  

- 
- E-Mail an die Redaktion [[Online@DasErste.de](mailto:Online@DasErste.de)]