



Ihr Rezept: Kalbsragout mit Käse überbacken



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.

BEI MIR BRENNT NICHTS AN!

Zutatenliste

Allgemein

Kalbfleisch	300 g
Zwiebel	1
Lorbeerblatt	1
Suppengrün	1/2 Bund
Pfefferkörner	5
Salz	
Butter	20 g
Mehl	1 EL
Champignons (200 g Abtropfgewicht)	1 Dose(n)
Krabben	175 g
Ananas	1
Hartkäse (z.B. Edamer)	150 g

Arbeitsschritte / Zubereitung

Kalbfleisch mit grobzerkleinerter Zwiebel, Lorbeerblatt, zerkleinertem Suppengrün, Pfefferkörnern und Salz in 1 Liter Wasser kochen. Anschließend das Fleisch aus der Brühe nehmen, die Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen.

Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen und mit Kalbfleischbrühe unter ständigem Rühren ablöschen und aufkochen. Fleisch in Würfel schneiden und mit Champignons und Krabben in die Soße geben.

Ananas der Länge nach durchschneiden, aushöhlen und das gewürfelte Fruchtfleisch unter das Ragout mischen. Das Ragout abschmecken und in die Fruchthälften füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

