

Kochtipp
vom
Metzger-
meister

METZGER
HILS
SEIT 1864
EIN STÜCK HEIMAT



ROSA **KALBSRÜCKEN** **MIT** **KALBSJUS**

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Braten-Garzeit ca. 60 Minuten

Zutaten für ca. 4 Personen:

Für den Kalbsrücken: 1 Kg ausgelöster Kalbsrücken, 1 Zweig Rosmarin fein gehackt, 2 Zweige Thymian fein gehackt, 1 EL bunter Pfeffer grob zerstoßen, Meersalz aus der Mühle, Butterschmalz.

Für den Kalbsjus: Parüren und Abschnitte vom Kalbsrücken, Kalbsknochen, 2 handvoll Wurzelgemüse grob gehackt, 1 Schalotte gehackt, Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Meersalz, Pfeffer, Butterschmalz, Wasser.

ZUBEREITUNG

1.)

Den Kalbsrücken parieren und mit den sehr fein gehackten Kräutern, Pfeffer und Meersalz rundherum würzen. In der heißen Pfanne mit wenig Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten und anschließen im vorgeheizten Backofen (120°C Ober/Unterhitze) ca. 60 Minuten langsam garen. Kerntemperatur sollte bei 55°C liegen, dann ist es herrlich rosa und saftig.

2.)

Die Abschnitte vom Zuputzen des Kalbsrückens in gefällige Stücke schneiden und zusammen mit den Knochen in der Pfanne, in der zuvor der Rücken angebraten wurde, kräftig anbraten. Immer wieder eine kleine Menge Wasser zufügen und den Bratenansatz loskochen. Anschließend das Wurzelgemüse und die übrigen Zutaten hinzugeben und langsam weiter braten. Wenn alle Zutaten eine schöne Farbe genommen haben, mit Wasser ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Später durch ein Sieb passieren und weiterhin reduzieren lassen, bis eine dicke Konsistenz erreicht ist. Auf Zugabe von Wein und Tomatenmark kann verzichtet werden, damit der feine Kalbfleischgeschmack erhalten bleibt.

Die idealen Beilagen zu diesem rosa Kalbsrücken sind Marktgemüse und ein **Kartoffel-Bärlauch-Soufflé**, welches in einem separaten Rezept beschrieben wird.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de



/ Metzger Hils

www.metzgerhils.de