

Geschmortes Kalbsschulterscherzl mit Erdapfelpüree, Kohlsprossen & Karottenchips

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
1	kg	Kalbsschulterscherzl
1	kg	mehlige Erdäpfel
100	g	Butter
350	g	Karotten
200	g	Zwiebel
200	g	gelbe Rüben
150	ml	Milch
200	g	Kohlsprossen
150	g	Sellerie
40	g	Tomatenmark
1/8	l	Rotwein
500	ml	Tafelöl oder Frittierfett
1	l	Wasser
Gewürze:		Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeer, Wachholderbeere, Piment

Vorbereitung

- ↺ Kalb mit Salz und Pfeffer würzen.
- ↺ Erdäpfel schälen und grob schneiden, weichkochen.
- ↺ Aus Sellerie, Karotte (eine Karotte zur Seite legen), gelbe Rübe und Zwiebel Röstgemüse schneiden.
- ↺ Eine Karotte mit dem Sparschäler komplett schälen (ergibt eine schöne Form der Chips).
- ↺ Kohlsprossen zuputzen und bissfest kochen.
- ↺ Gewürzmilch aus Milch, Butter, Salz, Muskat herstellen.

Zubereitung

- ↺ Kalb von allen Seiten im Topf scharf anbraten und wieder herausnehmen.
- ↺ Im selben Topf das Röstgemüse geben und langsam braun anrösten.
- ↺ Mit Tomatenmark "tomatisieren", anschließend mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen.
- ↺ Mit Wasser auffüllen und Lorbeer, Wachholder, Piment zugeben, aufkochen.
- ↺ Fleisch in den Topf geben (sollte zu ¾ bedeckt sein) abdecken und ca. 1,5-2 Stunden auf niedriger Stufe weich schmoren.
- ↺ Weichgekochte Kartoffeln pressen und mit der Gewürzmilch übergießen, abschmecken
- ↺ Frittierfett oder Tafelöl auf ca. 165°C erhitzen, Karotten langsam goldbraun frittieren.

Finalisierung

- ↺ Fleisch ausstechen, Sauce abseihen und abschmecken, evtl. mit Maizena etwas andicken.
- ↺ Kohlsprossen in etwas Butter anschwemmen.
- ↺ Alle Komponenten am Teller anrichten und die Karottenchips als Garnitur dazu legen.

Allergene

- | | | | | | | |
|---|--|-------------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |