



Rezept

Kalbsbäggli

Rezept Bild



Zutaten

- Kalbsbäggli (2 pro Person)
- Suppengemüse (Zwiebel, Sellerie, Rüebli, Kabis)
- gekörnte Brühe
- Salz/Pfeffer/Fleischgewürz
- Steinpilze
- Porto
- Tomaten Püree
- Essig

Zubereitung

- Steinpilze vor dem Kochen in Porto einlegen.
- Kalbsbäggli würzen und scharf anbraten.
- Kalbsbäggli aus dem Brat Topf nehmen.
- Gemüse rüsten und dazugeben und anbraten.glasig braten
- Tomatenpüree mit anbraten und alles mit wenig Essig und Porto ablöschen.
- Wasser und gekörnte Brühe dazugeben.
- 2 - 2 1/2h leicht köcheln.

- Am Schluss die eingelegten Steinpilze samt Porto dazugeben und servieren.

Tipps und Tricks

- Tomatenpüree ersetzen durch die Sauce vom Vortag ([Chicken Wings](#)) und somit vom Vor/VorTag ([Tomatenspaghetti](#))
- Servieren mit [Pommes danilouisel](#).

Fazit

- Das Fleisch ist sehr Zart.wirklich SEHR Zart
- Die Kombination mit der Sauce vom Vor / Vortag war der Hammer!!

Tags

[Kalb](#) [Kalbsbäggli](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos

