

Geschmorte Kalbsbacke

Angaben für 6 Personen

Zutaten:

- 6 Kalbskopfbacken
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- ½ Sellerie
- 1 Lauch
- 1l Rotwein
- 5dl Aceto Balsamico
- Lorbeer, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Sternanis, Zimt
- 1l Kalbsfond
- 5dl Tomatenpolpa
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter zum Anbraten

Zubereitung:

Die Kalbsbacken mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Bratfett gut anbraten. Dann in eine Wanne geben. Das Gemüse waschen, nicht schälen und in grobe Stücke schneiden und in der Bratpfanne im Bratensatz mit frischer Butter andünsten, bis das Gemüse etwas Farbe bekommen hat. Dann die Tomatenpolpa zugeben und mitdünsten bis die Flüssigkeit weg ist, dann mit Rotwein und Aceto Balsamico ablöschen.

Alles aufkochen und über die Kalbsbacken giessen. Den Kalbsfond zu den Backen geben, dann das Geschirr mit Deckel oder mit Alufolie zudecken. Bei 200 Grad im Ofen ca. 3-4 Stunden schmoren lassen. Wenn die Backen weich sind, vorsichtig aus dem Sud heben und den Sud passieren und ihn dann einreduzieren lassen, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Die Backen in der fertigen Sauce erwärmen.