

Gedünstetes Kalbsvögerl

Zutaten

600 g	ausgelöste Kalbsstelze	Weiteres:
4 EL	Tafelöl	Mehl (mehlieren)
40 g	Karotten (jardiniere)	weißer Pfeffer
40 g	Knollensellerie (jardiniere)	Salz
40 g	Lauch (jardiniere)	
40 g	Zwiebel (jardiniere)	
½ EL	Tomatenmark	
125 ml	Weißwein	
500 ml	brauner Fond	
1-2 EL	Maizena	
40 g	Butter (montieren)	



Arbeitsbeschreibung

1. Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Ausgelöste Kalbsstelze leicht zu parieren und bridieren.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren.
4. Öl in der Henkelkasserole erhitzen und das Vögerl von allen Seiten gut anbraten.
5. Das harte jardiniere geschnittene Gemüse im Bratensatz braunrösten. Danach das weiche Gemüse mitrösten. Tomatisieren und mitrösten.
6. Mit der Hälfte des Weines deglacieren und kurz kochen.
7. Mit dem braunen Fond aufgießen und das Fleisch einsetzen.
8. Zugedeckt im Rohr auf mittlerer Schiene ca. 1 ½ h weichdünsten.
9. Fleisch ausstechen und warmstellen
10. Den Saucenansatz durch ein feines Sieb in eine Sauteuse durchpassieren und abschmecken.
11. Restl. Weißwein mit Maizena glattrühren und eventuell etwas eindicken.
12. Mit kalter Butter montieren.