

Eingemachtes Kalbfleisch

Zutaten

300 g	Fleisch von der Kalbsschulter
600 ml	Kalbsfond
30 g	Butter
30 g	Mehl
70 ml	Obers

Weiteres:

Salz
Muskatnuss
Zitronensaft
Schnittlauch



Arbeitsbeschreibung

1. Kalbsfond passieren und aufkochen. Fleisch in 2 cm kleine Würfel schneiden, in den Fond geben und 45 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Fleisch herausnehmen und warm stellen.
2. In der Zwischenzeit eine Roux blanc aus je 30 g Butter und Mehl herstellen.
3. Die Roux mit dem noch verbliebenen Kalbsfond aufgießen, mit Schneebesen verrühren und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Obers dazugeben, abschmecken und Sauce mixen. Das gekochte Fleisch dazugeben, und einmal aufkochen lassen.
4. Anrichten mit geschnittenen Schnittlauch und als Beilage verschiedenes Gemüse, Reis, Nudeln oder Erdäpfel.