

Weisses Kalbsvoressen



Pour 4 Personen

Cuisson : Kochzeit : 1h15 min

Zutaten

- 1,2 kg Kalbsbrust, in Würfel geschnitten
- 1,5 l Bouillon
- 1 KL Mehl
- 1 gespickte Zwiebel
- 1 "bouquet garni" (Kräutersträusschen)
- 2-3 Karotten
- 2 weisse Rüben
- salz
- pfeffer
- 1 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Das Öl in einer Kasserolle erhitzen, 1 KL Mehl hinzugeben und andünsten, ohne dass es Farbe annimmt.

Mit der Bouillon ablöschen und gut rühren, damit sich die Sauce bindet.

Das Fleisch hinzugeben und mit dem "bouquet garni", der gespickten Zwiebel sowie Salz und Pfeffer 45 Minuten kochen.

Die Karotten und die Rüben zufügen und 30 Minuten weiterkochen.

Vor dem Servieren das Fleisch auf einer warmen Platte anrichten.

Die Bouillon passieren, mit dem Eigelb verrühren und mit dem Zitronensaft abschmecken.