

Unser Rezept für geschmorte Kalbsbäckchen mit Sellerie-Trüffelpüree und glasierten Möhren aus dem Kochkurs - Oma's Küche.

Zutaten:

- 600g Kalbsbäckchen
- 1 Großer Sellerie
- 500g Möhren
- 200ml Rotwein
- 500ml Gemüsebrühe
- 2 El Tomatenmark
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 El Trüffelbutter
- Salz
- Muskatnuss
- 2 Lorbeerblätter
- 400ml Sahne

Zubereitung:

Gemüse Würfeln.

Ca. 100g Sellerie für den Saucenansatz aufheben, Rest in Salzwasser Kochen.

Kalbsbäckchen von Sehnen befreien und mit Gemüse anbraten.

Lorbeerblatt und Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

Den Ansatz mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Kalbsbäckchen weich schmoren, Sauce passieren und einkochen.

Sahne zugeben, abschmecken und ggf. mit etwas Stärke abbinden.

Die Möhren blanchieren und in etwas Butter schwenken.

Sellerie in einem Mixer mit etwas Sahne fein pürieren, mit Salz und Muskat abschmecken.

Trüffel zugeben und mit Kalbsbäckchen, Möhren und etwas Sauce servieren.

Guten Appetit und gutes Gelingen.