



waskochen.ch

## Geschmorte Kalbs-Müsli

### Zutaten

800 g Kalbs-Müsli  
100 g Karotten geschält in grobe Würfel geschnitten  
200 g Zwiebeln geschält in grobe Würfel geschnitten  
100 g Knollensellerie geschält in grobe Würfel geschnitten  
2 Stk Knoblizehen geschält  
4 dl Rotwein  
1 dl Roter Portwein  
3 Stk Rosmarinzweige  
6 Stk Thymianzweige  
2 Stk Wacholderbeeren zerdrückt  
1 Stk Lorbeerblatt  
4 Stk Schwarze Pfefferkörner  
1 Stk Petersilienstiel  
2 EL Tomatenmark  
Salz und Pfeffer  
Rapsöl und Butter



### Zubereitung

1. Kalbsmüsli in Rotwein, Portwein und Gemüsewürfel einlegen. Einen Teebeutel mit den Kräutern und Gewürzen füllen und begeben. Für 24 Stunden im Kühlschrank in der Beize marinieren
2. Kalbsmüsli aus der Beize nehmen und gut abtropfen lassen. Beize durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und Gemüse ebenfalls gut abtropfen lassen.
3. Kalbsmüsli stark würzen mit Salz und Pfeffer. In einem Schmortopf in Rapsöl und wenig Butter heiss anbraten, wieder aus dem Topf heben. Gemüse im gleichen Öl heiss anbraten, Tomatenpüree begeben und kurz anrösten. Sofort mit einem Drittel der abpassierten Beize ablöschen und Bratensatz vom Boden lösen. Einkochen lassen und diesen Vorgang weitere zweimal wiederholen bis eine schöne braune Farbe entsteht.
4. Fleisch wieder begeben und knapp mit Wasser bedecken. Gewürzbeutel einlegen und aufkochen lassen. Den entstandenen Schaum und Fett abschöpfen. Zugedeckt bei geringer Temperatur ca. 2 Stunden weichschmoren. Die Müsli sind weich wenn sie von alleine von der Fleischgabel fallen beim Durchstechen.
5. Müsli vorsichtig aus dem Fond heben und in eine tiefe Schüssel legen. Den Gewürzbeutel entfernen. Den Fond einkochen lassen und mit einem Mixstab pürieren, abschmecken und durch ein feines Sieb zum Fleisch geben. Das Fleisch in der Sauce abkühlen lassen und einen Tag durchziehen lassen. Am nächsten Tag in der Sauce langsam aufkochen.

### Speziell:

Gelingt auch mit Kalbskopfbäggli, Osso-Bucci von Kalb, Reh oder Jungrind. Ebenfalls für ganze Lammhaxen.

### Dazu passt:

Servieren mit reichlich Sauce, Spätzli und Rahmwirz.