

Geschmortes Kalbsbäckchen mit glasiertem Wurzelgemüse und handgeschabten Spätzle: Zutaten (für 4 Personen) / Rezept von Franz Feckl



Zutaten für die Kalbsbäckchen:

- 100 g Butterschmalz
- 1 kg parierte Kalbsbäckchen
- 4 grob gewürfelte Zwiebeln
- 1 Tl. Brauner Zucker
- 1 grob gewürfelte Karotte
- 100 g grob gewürfelten Sellerie
- 1 Tl Tomatenmark
- ½ ltr. Spätburgunder
- 200 ml Aceto Balsamico
- 1 Knoblauchzehe angedrückt
- 1 Thymianzweig

Zutaten für glasiertes Wurzelgemüse:

- 400 g Pastinaken
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Karotten
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Butterschmalz
- 3 EL Ahornsirup
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz, Pfeffer

Zutaten für die Spätzle:

- 600 g Mehl
- 9 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- Mineralwasser

Zubereitung Kalbsbäckchen:

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen. Im Bräter von allen Seiten anbraten. Karotte, Sellerie und Zwiebeln hinzufügen, mit anrösten. Tomatenmark dazugeben, mit anschwitzen lassen. Mit Spätburgunder ablöschen. Knoblauch und Thymian hinzufügen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad eineinhalb bis zwei Stunden weich schmoren lassen. Wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen. Bäckchen herausnehmen, warm stellen. Schmorfond durch ein feines Sieb passieren. Entfetten und etwas einkochen lassen. Zum Schluss abschmecken.

Zubereitung glasiertes Wurzelgemüse:

Pastinaken, Sellerie und Karotten putzen und schälen. Pastinaken längs halbieren und klein schneiden, Sellerie und Karotten klein würfeln. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen klein hacken. Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen. Gemüse darin unter Rühren ca. 5 Min. anbraten. Ahornsirup darübergießen, das Gemüse darin schwenken. Wein, Fond, Lorbeerblatt und Majoran dazugeben, alles weitere 6-8 Min. dünsten, dabei häufiger wenden, sodass das Gemüse immer mit Sud überzogen ist und dicklich einkocht. Kräuter untermischen, salzen und pfeffern.

Zubereitung Spätzle:

Mehl, Eier und Salz gut verrühren und so viel Mineralwasser zugeben, das ein zähflüssiger Teig entsteht. Jetzt Salzwasser in einem breiten Topf erhitzen. Nun Teig mit einem Teigschaber auf einem nassen Brett glatt streichen, und mit dem Messer ins siedende Wasser schaben. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen sind sie gar.

