Geschmorte Kalbsbackerln

Zutaten für 5 Personen:

800	g	Kalbsbackerln
		Salz, Pfeffer a. d. Mühle
50	ml	Tafelöl
100	g	Karotten
100	g	Sellerie
100	g	Zwiebel
2	St.	Knoblauchzehen
1	EL	Tomatenmark
150	ml	Blauer Zweigelt
400	ml	Rindsuppe

Kalte Butter
zum Binden der Sauce

Herstellung:

1. Kalbsbackerln mit Salz und Pfeffer würzen
2. In heißem Öl rundum gut anbraten.
3. Nussgroß geschnittenes Wurzelgemüse, Knoblauch beigeben und kurz mitrösten.
4. Tomatisieren – mitrösten – mit Rotwein ablöschen und mit Rindsuppe ¾ hoch auffüllen.
5. Thymian- Rosmarinzweige und Lorbeerblatt beigeben – Deckel drauf und das Fleisch bei mittlerer Hitze in etwa 1 Stunde weich schmörgeln lassen.
6. Weich geschmorte Kalbsbacken umstechen – warmhalten – Sauce passieren und gut abschmecken.
7. Fleisch portionieren – Sauce kurz vor der Ausgabe mit kalten Butterflocken montieren.