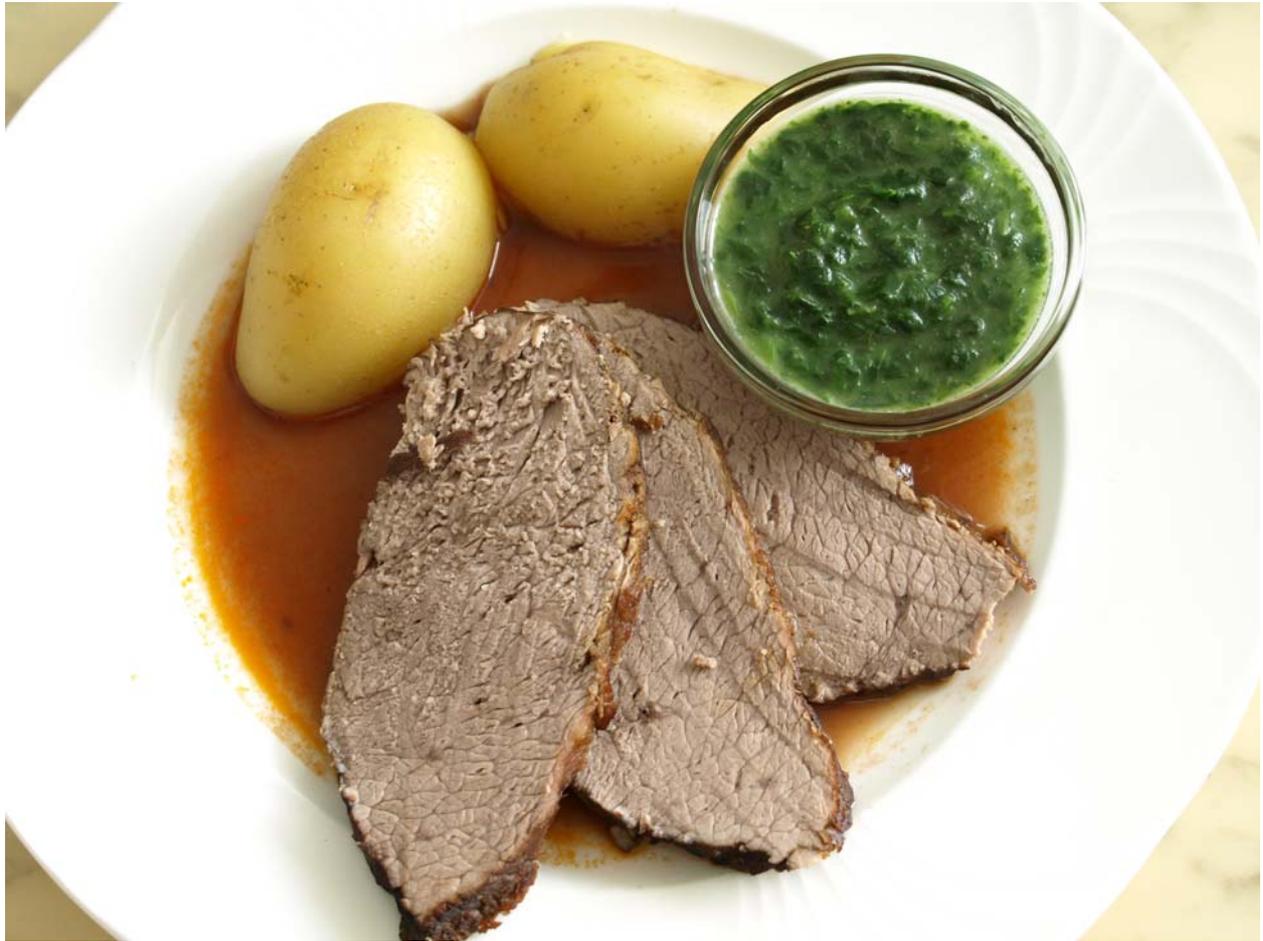


Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kartoffeln und Spinat



Zutaten für 4-6 Personen:

1 Kalbstafelspitz, ca. 1,2 kg
1 Gemüsezwiebel
1-2 Karotten
1 Scheibe Knollensellerie
400-500 ml Kalbsfond
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 TL Puderzucker
300 ml trockener Rotwein
2 EL Tomatenmark
100 g passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
2 -3 Thymianzweiglein
2 EL Butter
1-2 TL Dijonsenf
(Pellkartoffeln)
(Spinat TK)

1. Backofen auf 150° vorheizen.
2. Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen und klein würfeln.
3. Kalbstafelspitz salzen und pfeffern, in einem größeren Schmortopf mit 1 EL neutralem Öl von allen Seiten bei nicht zu großer Hitze anbraten, dann beiseite stellen.
4. Puderzucker in den Schmortopf einstreuen, hell karamellisieren lassen und mit 100 ml Rotwein ablöschen. Tomatenmark einrühren und stark einköcheln. Den übrigen Rotwein in zwei Portionen ebenso einköcheln.

5. Das Gemüse in einer separaten Pfanne mit 1 EL neutralem Öl glasig anschwitzen. Zusammen mit den Tomaten und der Brühe in den Schmortopf geben, den angebratenen Tafelspitz einlegen.
6. Bei geschlossenem Deckel etwa 100-120 min im Backofen schmoren, dabei zwei bis drei mal wenden.
7. Den gegarten Tafelspitz in Alufolie im Backofen warm stellen.
8. Die Sauce durch ein Sieb abgießen und das Gemüse mit einer Kelle kräftig ausdrücken.
9. Knoblauch und Kräuter einlegen, einige Minuten

ziehen lassen, wieder herausfischen. Butter und Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern auf einem Saucenspiegel zusammen mit halbierten Pellkartoffeln und einem Schälchen Spinat anrichten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023