**Kalbsbäggli**

Ein Bild, das Essen, Kochgeschirr und Backzubehör, Kochen, Snack enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Zutaten:

4 Kalbsbäckchen

1 Kalbsfuss, in Scheiben geschnitten

30 g Weissmehl

100 ml Olivenöl extra vergine

3 EL Bratbutter

1 Flasche kräftiger Rotwein

200 ml Portwein

100 ml Kalbsjus

1 Stängel Stange Lauch

1 grosse Karotte

1 Stück Stangensellerie

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

2 EL Tomatenmark

8 schwarze Pfefferkörner, zerstossen

1 Thymian

1 Rosmarin

Von den Kalbsbäckchen die Sehnen und Haut wegschneiden,würzen und mit Mehl bestäuben. Olivenöl und Bratbutter in einem Schmortopf erhitzen und die Kalbsbäggli darin goldbraun anbraten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Gemüse rüsten, in gleich grosse Stücke schneiden und im Schmortopf vorsichtig anschwitzen, Tomatenmark zugeben und mitdünsten.

Den Backofen auf 150 ºC Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfuss-Scheiben zugeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen, Gewürze und Kräuter zugeben und leicht einkochen lassen. Die Kalbsbäckchen zugeben, mit dem Kalbsjus auffüllen und zugedeckt zirka vier Stunden im Ofen schmoren. (Können bei 70 grad problemlos warm gehalten werden)

Die Backen herausnehmen, die Sauce etwas einkochen und abpassieren, mit altem Aceto Balsamico abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Kalbsbäggli zum glasieren in die Sauce legen und gut heiss werden lassen.