



ALBERTO RUSSO

Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Schmorgemüse und Polenta

Für 4 Personen | **Vor- & Zubereitung:** 3 Std.

Zutaten

	Salz & Pfeffer
4	Kalbskopfbäggli
	Olivenöl
2 EL	Tomatenpüree
5 dl	Rotwein
500 ml	Kalbsfond
1 Stk	Karotten, kleine Würfel
1 Stk	Zwiebeln, kleine Würfel
1 Stk	Knollensellerie, kleine Würfel
250g	Polenta; Maisgriess fein
6dl	Milch
6dl	Bouillon
30 g	Butter
30 g	Parmesan
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Kalbskopfbäggli

Die Bäggli würzen, scharf im Öl anbraten und aus der Gusseisenpfanne nehmen, beiseitelegen. Das Gemüse in die Pfanne geben, alles dunkel anbraten, Tomatenpüree dazugeben und 1 Minute mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen, einköcheln lassen. Den Kalbsfond dazu geben sowie die Bäggli. Alles für ca. 1.5 Stunden bei geschlossenem Topf schmoren, Deckel entfernen und nochmals für 1 Stunde schmoren lassen. Bäggli regelmässig wenden.

Tipp: Falls die Sauce am Ende noch zu dünn ist, absieben und in einem Topf einköcheln lassen und/oder abbinden.

Polenta

Flüssigkeit aufkochen, Maisgriess dazugeben und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Mit Butter und Käse verfeinern, nach Belieben würzen.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

