

METZGEREI *mit Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Eingemachtes Kalbfleisch



Zutaten für 4 Personen

1,000 kg Kalbfleisch (Schulter oder Hals)

1 Zwiebel gespickt mit 2-3 Nelken und 2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, 2 Liter Wasser

Für die Sauce:

60 g Butter, 60 g Mehl, ¼ Liter Sahne, Muskatnuss, 100 ml trockener Weißwein

- Kalbfleisch in mundgerechte Würfel schneiden,
- im Wasser aufkochen lassen,
- abschäumen
- und die gespickte Zwiebel dazugeben.
- Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Salz und Pfeffer dazugeben.

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!

METZGEREI *mit Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Eingemachtes Kalbfleisch

- Während das Fleisch fertig gart, die Mehlschwitze zubereiten:
Butter zerlaufen lassen. Sobald sie schäumt, das Mehl unterrühren.
- Weich gekochtes Fleisch aus der Brühe holen.
- Heiße, abgeseigte Brühe langsam unter Rühren zur kalten Mehlschwitze geben.
- Sauce aufkochen lassen.
- Sahne, Weißwein und Muskatnuss unterrühren,
- nochmals abschmecken und das Fleisch dazugeben.

Traditionell wird dieses Gericht mit breiten Nudeln (am Besten noch abgeschmelzt) und grünem Salat serviert.

Ein schönes Glas Weißwein gehört dazu.

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!