

Straßburger Kalbsragout

Zutaten

80g geräucherter Speck
2 Tütchen getrocknete Steinpilze
Salz
250g Kalbsschnitzel
1 EL Tomatenmark
Pfeffer
250g feine Bratwurst
1/8 l Wasser
1/8 l Sahne
Mehl zum wenden
1/8 l Weißwein
2 EL feingehackte Petersilie
1 Zwiebel
etwas Gemüsebrühe

Zubereitung

Pilze mind. 1 Sunde im Wein einweichen. Speck in kleine Würfel schneiden und gold-gelb anbraten. Kalbsschnitzel in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Bratwurst aus dem Darm drücken und zu kleinen Würfeln formen. Fleisch und Würstchen in Mehl wenden und im Speck bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebel fein hacken, mit den Pilzen, Tomatenmark, Wein und der Brühe zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt 15 - 20 Minuten schmoren. Sahne hinzugeben, mit Petersilie bestreuen und anrichten.

Sahne darf nur warm werden und nicht kochen. Deshalb so schnell wie möglich servieren.

Dazu paßt sehr gut der Bouillonreis!