



www.metzgerei-schneider.at

Eingemachtes Kalbfleisch

4 Portionen

Zutaten:

2 ½ Liter Wasser

600 Gramm Kalbfleisch (Brust oder Schulter)

1 Stk. Lauch

1 kleine Zwiebel

1 Stk. Karotte

½ Zitrone

3 Nelken

1 Lorbeerblatt

etwas Koriander

Petersilie

¼ Liter Weißwein

70 Gramm Butter

etwas Mehl

ca. 1 Liter der warmen Fleischbrühe

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 Eigelb

Vorgang:

In einem großen Topf das Wasser erhitzen

das Fleisch, Gemüse, Gewürze und den Wein in das kochende Wasser geben

langsam köcheln (ca. 60 bis 45 Min.) bis das Fleisch weich ist

das weiche Fleisch aus dem Topf fischen und zur Seite stellen

die Fleischbrühe abseihen

Soße:

die Butter in einem Topf erhitzen

etwas Mehl darin anrösten, bis die

Einbrenne nach Brot riecht,

dann mit Fleischbrühe ablöschen und gut durchrühren

salzen und pfeffern

mit 2 Eigelb binden

das warme Fleisch in beliebig große Stücke schneiden und zur Soße geben

Beilagen: Teigwaren, Erbsen und Babykarotten

Wein: kräftiger Grüner Veltliner