

# Alte Schmiede Durlach

1985 - 2017



## G´ schmorde Kälbsäcklen (für ca. 4 Personen)



### ZUTATEN

- 4 Kalbsbacken
- 2 EL Rapsöl
- Ca. 500 g Röstgemüse (Karotte, Zwiebeln, Staudensellerie und zwei zerdrückte Knoblauchzehen)
- 1 EL Tomatenmark
- 400 ml Rotwein
- 1 l Kalbsfond dunkel
- 2 Thymian- und 2 Rosmarinzweige
- 10 Pfefferkörner
- 2 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 150 ml Rotwein zum Fertigstellen der Sauce

### ZUBEREITUNG

Kalbsbacken grob von Fett und Sehnen befreien. Danach rundherum in Rapsöl anbraten und das Röstgemüse dazugeben. Fleisch und Gemüse gut anrösten, Tomatenmark zugeben und ca. 5 min weiter rösten und darauf achten, dass das Tomatenmark nicht anbrennt. Den Rotwein auf drei Mal zugeben und einkochen lassen. Mit dem Kalbsfond auffüllen. Gewürze zufügen und abgedeckt im Ofen bei Umluft 175 °C für 1,5 h weich schmoren. Danach Bäckchen aus den Ofen nehmen und warm stellen. 150 ml Rotwein in einen Topf geben und auf ein Drittel einkochen. Den Schmorfond der Bäckchen durch ein Sieb zum Rotwein geben und noch ca. 5 min leicht einkochen, evtl. mit ein wenig Speisestärke binden - je nach Belieben. Zum Schluss Kalbsbacken in die fertige Sauce geben und servieren.

### WIR KOCHEN IHRE LIEBLINGSREZEPTE!

Alle Ihre Lieblingsessen aus der Alten Schmiede und natürlich auch viele andere leckere Gerichte können Sie weiterhin auf Bestellung genießen. Melden Sie sich dazu einfach bei unserem Partyservice unter:

**Anke Goerner**

**Email:** [info@partyservice-durlach.de](mailto:info@partyservice-durlach.de)

**Büro:** +49 721 49 27 11

**Mobil:** +49 172 72 34 447