



Kalbsragout mit Krebschwänzen und Morcheln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Lecker - stimmig, sicherlich nicht für jeden Tag

Zutaten

- 750 g Kalbsragout aus der Schulter in 30 - 40 g schweren Würfeln
- 8 - 12 Flusskrebsschwänze, abgelaufen
- 5 - 7 g getrocknete Morcheln, gewaschen, eingeweicht
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Gläschen Kalbsbrühe aus dem Supermarkt
- 150 ml trockener Weißwein
- 150 g Creme fraiche
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 El Mehl
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- Etwas frischer, gehackter Estragon
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das mit Salz, Rosenpaprika und Pfeffer gewürzte Fleisch bei starker Hitze, in einem Bräter mit heißem Pflanzenöl, nach und nach, Handvoll weise anbraten.

Schritt3

(Nicht alles auf einmal, das zieht Fond - Fleischsaft)

Schritt4

Etwas Tomatenmark mit anschwitzen und die Zwiebeln für 1 - 2 min. mit anschmoren. 1 El Mehl darüber stäuben, verrühren, auch etwas mit angehen lassen.

Schritt5

Mit dem Weißwein und der Kalbsbrühe aufgießen, rührend aufkochen lassen; ca. 50 min. leise köcheln, garen.

Schritt6

In der Zwischenzeit die Morcheln gut ausdrücken und grob hacken. Das Einweichwasser durch eine Kaffee Filtertüte gießen, zur Hälfte einkochen lassen und die Morcheln darin ca. 5 min. garen, zum Ragout geben.

Schritt7

Das Fleisch prüfen, es sollte sehr schön weich geschmort sein.

Schritt8

Creme fraiche zufügen, weitere 5 min. schmoren, nachschmecken.

Schritt9

Die Krebschwänze in etwas Butter andünsten, salzen und pfeffern, ebenfalls zum Ragout geben, mit Estragon bestreut servieren.

Schritt10

Dazu passen gebutterte Bandnudeln oder auch ein Sellerie - Kartoffelpüree.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** edel, Hauptgericht, krebsschwänze, leicht, morcheln, sicherlich nicht für jeden tag, stimmig, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)553
- Fett (g)38
- KH (g)11
- Eiweiss (g)34
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsragout-mit-krebsschwaenzen-und-morcheln/>