

«Kalbskopfbäggli» im Ofen geschmort

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg «Kalbskopfbäggli», in Würfel geschnitten und gut trocken getupft
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gequetscht
- 1 Rüebli, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 50 g Sellerie, in kleine Würfeli geschnitten
- wenig Mehl zum Bestäuben
- 7.5 dl Burgunder
- 1.5 dl Kalbsfond
- 1 EL Tomatenmark
- einige Zweige frischer Thymian
- 1 Lorbeer-Blatt
- 1 kleine Handvoll getrocknete Shiitake-Pilze, grob gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 250 g braune Champignons, je nach Grösse ganz, halbiert oder geviertelt
- 350 g Schalotten, geschält
- 170 g Bratspeck in Tranchen, in feine Streifen geschnitten
- 1 Schluck Portwein zum Ablöschen

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Das Fleisch drei Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Die «Kalbskopfbäggli» im Bräter in etwas Olivenöl portionenweise anbraten bis die Fleischwürfel rundum schön braun sind. Das Fleisch aus dem Bräter heben und beiseitestellen.

Im gleichen Bratensatz (allenfalls noch etwas Olivenöl zugeben) Zwiebel, Knoblauch, Rübli und Sellerie anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch zurück in den Bräter legen und mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Umrühren und dann Wein, Kalbsfond, Tomatenmark, Thymian, Lorbeerblatt und die Shiitake-Pilze dazugeben.

Den Bräter mit dem Deckel verschliessen und auf dem Herd zum Kochen bringen. Dann sogleich in den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen schieben und zugedeckt zwei Stunden schmoren lassen.

In der Zwischenzeit den Speck in einer Bratpfanne anbraten. Sobald der Speck etwas Farbe angenommen und etwas Fett gelassen hat, die Schalotten und die Champignons dazugeben und rundum schön anbräunen. Mit dem Portwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Beiseite stellen.

Den Bräter nach zwei Stunden aus dem Ofen nehmen. Speck, Champignons und Schalotten zum Fleisch geben. Den Bräter zugedeckt nochmals für eine Stunde in den Ofen schieben bis das Fleisch ganz zart ist.

Bereitet man das Gericht am Vortag zu, lässt man es ganz auskühlen und stellt es dann in den Kühlschrank. Vor dem Servieren auf dem Herd zugedeckt aufkochen und auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten köcheln lassen.