

Grünes Kalbs-Ragout

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Theodora Grimmer aus Dietlikon, ZH)

Zutaten: (4 Pers.)

- 750 g Voressen vom Kalb oder vom Schwein
 - 100 g Bratbutter
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle
 - 7 EL ganz fein gehackte Zwiebel
 - 6 El Peterli, gehackt
 - 2 EL milder, weisser Obstessig
 - 1 Eigelb
 - 2.5 dl Rahm
-
- falls nötig, ganz wenig Bouillon zum Nachgiessen

Zubereitung:

Die Bratbutter in einem grossen Bräter erhitzen. Das Fleisch salzen und mit Pfeffer würzen und zusammen mit der gehackten Zwiebel in der heissen Butter kurz scharf anbraten.

Das Fleisch dann auf ganz kleinem Feuer und mit einem gut schliessenden Deckel zugedeckt zwei Stunden schmoren lassen. Dazwischen, wenn nötig, löffelweise etwas Bouillon zugeben.

Den gehackten Peterli mit dem Essig und dem Eigelb mischen. Kurz vor Ablauf der zweistündigen Schmorzeit, die Peterli-Ei-Essig-Mischung und den Rahm zugeben. Gut umrühren und grad bis **vor** den Siedepunkt erhitzen. **Achtung: Die Sauce darf auf keinen Fall kochen!**

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Trockenreis servieren.