

## Kalbsragout mit Wintergemüse



### Zutaten

Für 6 Personen

- 4 Rüebli, mittel
- 3 Petersilienwurzeln
- 4 Stangensellerie
- 1 Zwiebel, mittel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 kg Kalbsragout, z.B. von der Schulter
- 8 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Butter
- 1½ dl Weisswein
- 1½ dl Hühnerbouillon
- ½ Zitrone
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Thymian
- 150 g Crème fraîche
- Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

Vor- und Zubereitung ca. 2 Stunden

Rüebli und Petersilienwurzeln schälen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Stangensellerie rüsten und in Rädchen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Das Kalbsragout kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder in einer grossen Pfanne 1/3 des Olivenöls erhitzen. Das erste Drittel Fleisch darin zuerst auf höchster, dann auf mittlerer Hitze anbraten. Wichtig: Unbedingt die Ragoutwürfel auf der ersten Seite so lange braten lassen, bis sie sich von alleine vom Pfannenboden lösen, nur so gibt es eine schöne Kruste. Herausnehmen und auf die gleiche Weise das restliche Fleisch anbraten.

Die Butter zum Bratensatz geben und alles Gemüse, die Zwiebel und den Knoblauch anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Weisswein und die Bouillon dazugiessen. Sorgfältig den Bratensatz vom Pfannenboden lösen. Das Fleisch wieder beifügen. Die Hälfte der Petersilie, Zitrone, Lorbeerblätter und Thymianzweige dazulegen. Das Ragout zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1½ Stunden schmoren lassen.

Sobald das Ragout so weich ist (man es mit der Gabel zerteilen kann), Zitrone, Lorbeerblätter und Thymian entfernen. Etwas heisse Saucenflüssigkeit mit der Crème fraîche verrühren, beifügen und alles offen noch 5 Minuten lebhaft kochen lassen. Am Schluss die restliche Petersilie über das Ragout streuen.