

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Herbstlicher Eintopf

mit Beinscheiben, Steckrüben und Wurzelgemüse

(für 4 bis 6 Personen)

**4 Beinscheiben
(Kalbshaxenscheiben)**

Salz

grob gemahlener Pfeffer

1 bis 2 Knoblauchzehen

**ein paar Zweige
frischer Thymian**

**4 bis 5 mittelgroße
Möhren**

etwa 1/2 Steckrübe

1 Stückchen Sellerie

**1 bis 2 Petersilienwur-
zeln oder Pastinaken**

**1 kleine Stange Porree
oder 1 Zwiebel**

**150 g frische oder tief-
gekühlte grüne Bohnen**

6 bis 8 mittlere Kartoffeln

**2 Esslöffel fein gewür-
felter, durchwachsener
Speck**

**Rinderbrühe oder
Kalbsfond**

1 Esslöffel Tomatenmark

**1 Esslöffel sehr
feine Graupen**

Rotwein nach Geschmack



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Die Beinscheiben unter fließendem Wasser abwaschen, trocken tupfen, den Fettrand einschneiden, salzen und pfeffern. Die Beinscheiben in einen Bräter geben. Knoblauchzehen pellen, pressen und mit dem Thymian auf das Fleisch geben.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Das Gemüse putzen und waschen. Möhren in Scheiben schneiden. Steckrübe, Sellerie und Petersilienwurzeln oder Pastinaken würfeln. Porree oder Zwiebel in Ringe schneiden. Von den Bohnen die Enden abschneiden, eventuell halbieren.

Die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren.

Gemüse und Kartoffeln mit Speck mischen und auf das Fleisch geben, nochmals gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Eintopf mit so viel Kalbsfond oder Rinderbrühe begießen, dass alle Zutaten gerade bedeckt sind.

Tomatenmark und Graupen hineingeben und gut verteilen.

Nach Geschmack einen Schuss Rotwein zufügen.

Den Deckel aufsetzen und den Eintopf für etwa 2 1/2 Stunden im heißen Backofen schmoren lassen.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch
aus Deutschland steht für höchsten Genuss
und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen