

Zart, fein und köstlich

# Kalbfleisch

## Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kräuterbutter-Champignons

(für 4 Personen)

### Bäckchen

500 g Kalbsbäckchen

1 kleine Zwiebel

1 Esslöffel Knoblauch-  
Kräuterbutter

Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Sahne

### Kräuterbutter- Champignons

300 g braune  
Champignons

2 Esslöffel

Knoblauch-Kräuter-  
butter

### Knoblauch- Kräuterbutter

250 g weiche Butter

1 kleine Zwiebel

1/2 Bund Schnittlauch

1/2 Bund Petersilie

1 Päckchen Kresse

4 Knoblauchzehen

4 Esslöffel Weißwein

etwas Salz und Pfeffer



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Für die **geschmorten Kalbsbäckchen** Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsbäckchen darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelringe dazugeben. Mit etwa 50 ml Wasser angießen. Die Bäckchen bei geschlossenem Deckel bei geringer Hitze 1 Stunde im eigenen Saft schmoren lassen.

Den Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen.

Für die **Kräuterbutter-Champignons** die Pilze putzen, in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Kräuterbutter schmelzen und die Champignons darin langsam bräunen.

Die Bäckchen aus dem Bratfond nehmen, im Backofen warm stellen.

Für die **Soße** den Fond durch ein Sieb streichen, mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum **Servieren** die Bäckchen mit etwas Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit 2 bis 3 Esslöffeln Champignons bestreuen.

Für die **Kräuterbutter** die Kräuter waschen und trocken tupfen. Zwiebel pellen. Zwiebel und Kräuter so fein wie möglich hacken. Knoblauchzehen pellen und pressen. Die Butter mit den Rührstäben des Handmixers schaumig rühren, dabei den Weißwein langsam einlaufen lassen. Die Kräuter und den Knoblauch zufügen und so lange rühren, bis die Butter eine gute Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter [www.deutsches-kalbfleisch.de](http://www.deutsches-kalbfleisch.de)

Gefördert durch:



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