



Wiener Rahm Kalbsragout

mit Speckrosenkohl und Kreole Reis



3 Personen

ZUTATEN

600 g Kalbsschulter
100 g Zwiebelwürfel
100 g Karottenbrunoise
30 g Knoblauchscheiben
5 dl Kalbsfond evtl mehr
3 dl Vollrahm
2 dl Weisswein
1 dl Bratenjus
30 g Mehl

Salz, Pfeffer, Honig, Sternanis, Lorbeer,
Paprikapulver, Maizena

500 g frischen Schweizer Rosenkohl
(wunderbare Saisonware im
Moment)
150 g Speckwürfel (nicht zu mager)
100 g Zwiebelwürfel
20 g Knoblauchscheibchen
40 g Butter

Salz, Pfeffer, Rohrzucker, Muskat, Oregano

200 g Kreole Reis oder Langkornreis
1 l Salzwasser
1 Msp. Kümmel

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Butter oder Rapsöl

ZUBEREITUNG

Hier haben wir das Schulterfilet oder auch Laffenfilet des Kalbes verwendet. Stücke von der Schulter eignen sich besonders gut für Ragout oder Voressen da sie nicht so mager sind wie Teile des Stotzens und über mehr Bindegewebe verfügen was einem "trockenem Gulasch" entgegenwirkt.



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)

En Guetä!