

# Kalbskoteletts mit Knoblauch-Ratatouille



*Saluti dall'italia: Kalbskoteletts mit einem rassigen Ratatouille - ein herrliches Wintergericht für Fleisch- und Gemüsefans.*

## Zutaten

Für 4 Personen

600 g Karotten  
400 g Petersilienwurzeln  
6 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1½ EL Olivenöl  
1 TL Rohrzucker  
2 EL Tomatenpüree  
3 dl Gemüsebouillon  
2 Kalbskoteletts à ca. 400 g  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Feigensenf  
ca. 4 EL Maismehl  
2 EL Rapsöl  
½ Bund Thymian  
4 EL Aceto balsamico

Gemüse in ca. 2 cm grosse Stücke, Knoblauch in Stäbchen schneiden. Zwiebel feinhacken. Knoblauch und Zwiebeln im Olivenöl glasig dünsten. Gemüse, Zucker und Tomatenpüree dazugeben und einige Minuten bei kleiner Hitze mitdünsten. Mit Bouillon aufgiessen. Das Gemüse zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig mit Senf bestreichen. Im Maismehl wenden. Fleisch in einer beschichteten Bratpfanne im Rapsöl bei mittlerer Hitze rundum 12–18 Minuten braten. Thymianblättchen abzupfen, mit Balsamico unter das Ratatouille mischen. Mit Salz abschmecken. Fleisch in Tranchen schneiden, auf dem Ratatouille anrichten.