

# Kalbsragout mit Wintergemüse

Für 2 - 3 Personen

## Zutaten

2 mittlere Rüebli  
1-2 Petersilienwurzel  
2 Zweige Stangensellerie  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Bund Petersilie  
0.5 kg Kalbsragout z.B. von der Schulter  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
3-4 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Butter  
1 dl Weisswein  
1 dl Hühnerbouillon  
1/2 Zitrone  
1 Lorbeerblatt  
2 Zweige Thymian  
75 g Crème fraîche



## Zubereitung

1. 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 Knoblauchzehe schälen und in Scheibchen schneiden. Die Petersilie fein hacken.
2. 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.
3. Die Butter zum Bratensatz geben und alles Gemüse, die Zwiebel und den Knoblauch anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Weisswein und die Bouillon dazu giessen. 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.
4. Wenn das Ragout so weich ist, dass 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.

(Quelle: [www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch))