



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

640 g	Kalbshals
	Butterschmalz
2,4 Stk.	gelbe Zwiebeln
3,2 EL	Paradeismark
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
	Piment, gemahlen
	Basilikum
120 ml	Rindsuppe
100 ml	Obers
	Zitronensaft
0,8 Schuss	Weißwein

#### Mein persönlicher Tipp

Als Beilage Semmelknödel, Erdäpfelpüree oder Spätzle reichen.:

#### Bäuerinnen Vorarlberg

#### Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

## Kalbsragout

vom Montafoner Milchkalb

#### Zubereitung

- Das in große Stücke geschnittene Kalbfleisch im heißen Fett rundum anbraten.
- Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mitbraten, nach ca. 10 Minuten das Tomatenmark dazugeben und würzen.
- Alles gut umrühren und zugedeckt leicht schmoren lassen.
- Nach 15 Minuten ein wenig Suppe dazugießen, dann ca. 60 Minuten weiterköcheln lassen.
- Wenn das Kalbfleisch weich ist, Obers oder Crème fraîche, Zitronensaft und den Weißwein unterrühren.