Nah&Frisch



Helmut Deutsch | Professional

Glacierte Kalbsvögerl

Hauptspeise | Fleischgerichte | Gemüse | Österreichisch

Zubereitung **Zeit: 80 min.**

Kalbsstelzen auslösen, in Portionsstücke teilen und die Häute entfernen. Mit Speck spicken und mit einem Spagat binden. Mit Salz würzen und in Öl anbraten. Das Fleisch in eine Pfanne umlegen. Im Bratrückstand Fleischabschnitte, Speckreste, Röstgemüse und Zwiebel anrösten, mit etwas Mehl stauben und gut braun rösten. Mit Fond aufgießen, Vögerl einlegen und zugedeckt bissfest weichdünsten. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und den Spagat entfernen. Die Sauce passieren, etwas einkochen lassen und abschmecken. Beilage: Erbsenreis

Das Fleisch in die gut gereinigten Gläser füllen. Die Sauce heiß über das Fleisch verteilen. Die Gläser gut verschließen und im Wasserbad bei 90 Grad circa 60 Minuten einkochen lassen.

Zutaten

10 Portionen:
3 hintere Kalbsstelzen
250 g Speck
6 EL Öl
400 g Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben)
60 g Zwiebel
50 g Mehl
½ l Brauner Fond
Salz