

# Geschmorte Kalbsbacken auf Rahmwirsing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Etwas in Vergessenheit geraten, erleben Kalbsbäckchen eine Renaissance

## Zutaten

- Für die Kalbsbacken:
- 180g - 200 g Kalbsbacken p. P. (unbedingt beim Metzger vorbestellen)
- 1 Gläschen Kalbsfond aus dem Supermarkt
- ½ l trockener Rotwein
- 200g grob gewürfeltes Röstgemüse aus Zwiebeln, Möhren und Knollensellerie
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 El Tomatenmark
- Gewürze: 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 Pfefferkörner gestoßen, je 1 Zweig Majoran und Thymian
- Etwas Rapsöl zum anbraten
- Salz, Pfeffer
- Für den Rahmwirsing:
- 800g junger Wirsing in Streifen
- 1 Zwiebel in Würfeln
- 1 Becher Creme
- Etwas kalte Butter
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Kalbsbacken waschen, trocken tupfen, ev. etwas parieren, Salzen und pfeffern und in einem passenden Bräter von allen Seiten anbraten. Kurz heraus nehmen und das Röstgemüse in den Bräter geben, 3 - 4 min. anschwitzen. Das Tomatenmark und die Kräuter zufügen, 2 - 3 min. glacieren.

Zunächst mit dem Rotwein ablöschen, wieder einige Minuten reduzieren lassen.

### **Schritt3**

Nunmehr den Kalbsfond aufgießen und die Kalbsbäckchen wieder einlegen. Bei 150° C für 60 - 80 min. im Backofen weich schmoren lassen.

### **Schritt4**

Danach heraus nehmen, warm halten und den Schmorfond durch ein Küchensieb passieren. Etwas entfetten, auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken. Ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden; etwas kalte Butter untermixen.

### **Schritt5**

Der Rahmwirsing.

### **Schritt6**

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen und den vorbereiteten Wirsing dazu geben; salzen und pfeffern.

### **Schritt7**

(Gern gebe ich noch etwas gemahlene Kümmel dazu)

### **Schritt8**

2 - 3 El Gemüsebrühe angießen und bei geschlossenem Deckel

### **Schritt9**

2 - 3 min. dünsten, „al dente“ halten. Creme fraiche dazu geben, nachschmecken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt11**

Die Kalbsbäckchen in Scheiben aufschneiden und auf einem vorgewärmten Tellern / Platte platzieren: Die Soße drum herum geben, den Wirsing extra reichen.

### **Schritt12**

Gern reiche ich dazu gebratenen Semmelknödelscheiben und gebe gebratene Pilze nach der Jahreszeit über die Kalbsbäckchen.kalb

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Kalbfleisch **Tags:** rahmwirsing

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorte-kalbsbacken-auf-rahmwirsing/>