



# Kalbsragout mit Krebschwänzen und Morcheln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Lecker - stimmig, sicherlich nicht für jeden Tag

## Zutaten

- 750 g Kalbsragout aus der Schulter in 30 - 40 g schweren Würfeln
- 8 - 12 Flusskrebsschwänze, abgelaufen
- 5 - 7 g getrocknete Morcheln, gewaschen, eingeweicht
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Gläschen Kalbsbrühe aus dem Supermarkt
- 150 ml trockener Weißwein
- 150 g Creme fraiche
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 El Mehl
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- Etwas frischer, gehackter Estragon
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das mit Salz, Rosenpaprika und Pfeffer gewürzte Fleisch bei starker Hitze, in einem Bräter mit heißem Pflanzenöl, nach und nach, Handvoll weise anbraten.

### Schritt3

(Nicht alles auf einmal, das zieht Fond - Fleischsaft)

### Schritt4

Etwas Tomatenmark mit anschwitzen und die Zwiebeln für 1 - 2 min. mit anschmoren. 1 El Mehl darüber stäuben, verrühren, auch etwas mit angehen lassen.

### Schritt5

Mit dem Weißwein und der Kalbsbrühe aufgießen, rührend aufkochen lassen; ca. 50 min. leise köcheln, garen.

### Schritt6

In der Zwischenzeit die Morcheln gut ausdrücken und grob hacken. Das Einweichwasser durch eine Kaffee Filtertüte gießen, zur Hälfte einkochen lassen und die Morcheln darin ca. 5 min. garen, zum Ragout geben.

### Schritt7

Das Fleisch prüfen, es sollte sehr schön weich geschmort sein.

### Schritt8

Creme fraiche zufügen, weitere 5 min. schmoren, nachschmecken.

### Schritt9

Die Krebschwänze in etwas Butter andünsten, salzen und pfeffern, ebenfalls zum Ragout geben, mit Estragon bestreut servieren.

### Schritt10

Dazu passen gebutterte Bandnudeln oder auch ein Sellerie - Kartoffelpüree.

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** edel, Hauptgericht, krebsschwänze, leicht, morcheln, sicherlich nicht für jeden tag, stimmig, unkompliziert

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)553
- Fett (g)38
- KH (g)11
- Eiweiss (g)34
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsragout-mit-krebsschwaenzen-und-morcheln/>