

Kalbfleisch in Zitronensoße – ein Schmorbraten aus Burgund

Zum hellen Kalbfleisch gibt es eine wunderbar säuerlich-frische Soße. Ihre Gäste werden sich die Finger lecken. Wir haben beim Metzger rechtzeitig ein gutes Stück vom Hals bestellt. Denn der bleibt nach dem Schmoren besonders saftig und wird unglaublich zart. Außerdem gehört er zu den eher preiswerten Stücken, was ja nicht unangenehm ist, wenn man für viele Gäste plant.



Zutaten für 6 Personen:

- 1,5 kg Kalbshals
- 2-3 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 3-4 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- ¼ Sellerieknolle
- ½ TL Zucker
- 1-2 frische Chilis
- 2 große Fleischtomaten
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- 1 EL Kümmel
- 1 Kräuterpäckchen von Lauch, Thymian, Petersilienstielen und Lorbeer
- 1 große oder 2 kleinere Bio-Zitronen
- 1 Flasche Weißwein (weißer Burgunder oder Chardonnay)

Zubereitung:

- Das Fleisch in Würfel von etwa zwei bis drei Zentimeter Kantenlänge schneiden. In einem Schmortopf in heißem Butterschmalz portionsweise rundum anbraten, dabei salzen und pfeffern. Die Würfel immer erst dann drehen und wenden, wenn sie sich leicht vom Topfboden lösen lassen.
- Nachdem die letzte Portion Fleisch aus dem Topf herausgenommen wurde, die feingewürfelten Zwiebeln im Bratfett andünsten; sie dürfen dabei ruhig ein wenig Farbe annehmen. Den zerdrückten Knoblauch und die in feine Würfel geschnittene Sellerieknolle zufügen. Zwischendurch die Mitte des Bodens frei machen und Zucker karamellisieren lassen.
- Die Chilis entkernen, fein würfeln und mitdünsten. Tomaten halbieren, grüne Strünke entfernen und auf das Gemüse legen, die Haut kann man später herausfischen. Oder

man überbrüht die Tomaten zuvor mit kochendem Wasser, häutet sie und fügt sie grob gehackt oder zerdrückt mitsamt den Kernen hinzu.

- Auch die mit dem Sparschäler abgeschnittene Zitronenschale, zerdrückte Wacholderbeeren, Nelke, den Kümmel und das Kräuterpäckchen zufügen.
- Das Fleisch wieder in den Topf geben, umwenden. Den Saft der Zitronen und den Weißwein angießen. Aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer oder bei 130 Grad Celsius (Heißluft; 150 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) langsam gar schmoren, knapp zwei Stunden.
- Am Ende das Würzsträußchen, nicht zerfallene Zitronenschalen und Tomatenhäute herausfischen und die Soße nochmals abschmecken.

Beilage: kleine Pellkartöffelchen, in Butter angeröstet und in gehackter Petersilie geschwenkt

Getränk: eher ein Weißwein. Zum Beispiel ein Macon, der zu den preiswerteren Burgundern zählt. Oder auch ein junger Beaujolais, den man wie einen Weißwein ruhig auch gekühlt trinken kann. Mit seiner Frucht passt er gut zur Zitronensäure.