

# Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!  
Wiglaf Droste



## Kalbsbäckchen in Steinpilzsauce

### Zutaten

4 parierte Kalbsbäckchen (à 200 g)  
2 Karotten  
200 g Steinpilze geputzt  
2 mittelgroße Zwiebeln  
1 TL Tomatenmark  
200 ml Kalbs- oder Geflügelfond  
50 cl Madeira  
geklärte Butter  
Traubenkernöl  
Salz, Pfeffer  
2 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
5 Pfefferkörner  
2 Thymianzweige  
2 Rosmarinzweige  
1 Knoblauchzehe  
Balsamico

### Zubereitung

Kalbsbäckchen waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter mit wenig geklärter Butter und wenigen Tropfen Traubenkernöl von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen, eventuell das Fett reduzieren.

Die Karotten, Zwiebeln und Knoblauch putzen und in Würfel schneiden. Danach im Bräter das Gemüse und 2/3 der in Scheiben geschnittenen Steinpilze goldgelb anrösten.

Das Tomatenmark zugeben und mit rösten, mit Madeira ablöschen und reduzieren. Den Kalbsfond zugeben und die Kalbsbäckchen einlegen.

Den geschlossenen Bräter und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 2 Stunden garen. Gut 40 Minuten vor Ende die Gewürze und Kräuter zugeben und mit garen.

Das Fleisch hat seinen Garpunkt erreicht, wenn man mit einem Zahnstocher ohne Widerstand hineinstecken kann. Dann wird es herausgenommen und bei Seite gestellt. Die restlichen Drittel Steinpilze (die schönen Stücke) in Butter anrösten. Die Sauce passieren und eventuell mit Mehlbutter binden. Die Gerösteten Steinpilze einlegen und alles mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in der Sauce mit böhmischen Knödeln servieren.