



Eingemachtes Kalbsfleisch

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Kalbsfleisch	70 g	Butter
70 g	Mehl	200 ml	Weißwein
800 ml	Brühe vom Fleischkochen	5	Gewürznelken
4	Lorbeerblätter		Salz und Pfeffer
1	Zwiebel gespickt mit Nelken und Lorbeerblättern		

Zubereitung

1. Kalbsfleisch mit Lorbeerblätter und Nelken in kaltem Wasser aufsetzen. Salz und Pfeffer dazugeben und mindestens 2 Stunden auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Nach der Kochzeit testen ob das Fleisch weich ist. Das Fleisch herausnehmen, etwas ruhen lassen und in mundgerechte Stücke/Würfel schneiden.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Mehl dazugeben, kurz anbraten, mit Wein und Brühe (vom Fleischkochen) ablöschen.
4. Die gespickte Zwiebel hinzugeben und alles ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Nach Bedarf etwas Brühe dazugeben.
5. Die Soße mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken. Gespickte Zwiebel herausnehmen und das Fleisch in der Soße durchziehen lassen. Dazu passen Spätzle/Nudeln und Salat.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Eingemachtes Kalbsfleisch

Stand 23.08.2023