

Gedünstetes Kalbsherz in Rotweinsoupe

Zutaten für etwa 2 Portionen

Zutaten:

1 Kalbsherz
80 g Fettspeck
Salz, Knoblauch
etwas Wurzelgemüse
(Karotte, Sellerie, Petersilie, Lauch)
Rotwein zum Aufgießen
1 Löffel Mehl
etwas Rahm

Zubereitung:

Das Herz spicken, mit Salz und Knoblauch einreiben. Das klein geschnittene Wurzelgemüse anrösten, das Herz darauf legen. Unter fleißigem Begießen mit Rotwein und etwas Wasser weichdünsten. Sobald das Herz gar ist, aus der Soße nehmen, diese passiert, mit Mehl eingedickt, mit Rahm verfeinert und nochmals aufgekocht.

Inzwischen wird das Herz in Scheiben geschnitten mit der Soße übergossen und beliebig garniert.

Als Beilage empfehlen wir eine Variation von Kartoffel-, Erbsen- und Karottenpüree.