



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag

www.brixentaler-kochart.at

Geschmorte Kalbsbackerl mit Polentaknödel

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten Kalbsbackerl:

1,2 kg Kalbsbackerl
2 Zwiebel
2 Karotten
1/2 Sellerie
2 El. Tomatenmark
1/2 l Rotwein
Wasser oder Kalbsfond
Salz, Pfeffer, Lorbeer, Pfefferkörner

Polentaknödel:

800 g Polenta
1/2 l Milch
1/2 l Rindssuppe
4 Eier
2 Dotter
2 El Zucker
340 g Butter
Salz, Muskat

Zubereitung Geschmorte Kalbsbackerl:

Die Kalbsbackerl mit Salz und Pfeffer würzen, in einem breitem Topf, beidseitig, scharf in Olivenöl anbraten. Dann die Backerl aus dem Topf nehmen, die geschälten in Würfel geschnitten Karotten, Zwiebel und Sellerie anrösten. Tomatenmark, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern dazu geben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen. Backerl einlegen und mit Kalbsfond oder Wasser gut bedeckt bei 190 - 200 Grad ungefähr 1 - 1,5 Stunden schmoren.

Wenn die Backerl schön weich sind heraus nehmen und warm halten. Sauce am Herd auf gewünschte Konsistenz einreduzieren. Durch Haarsieb passieren mit frischen Gartenkräutern und Rahm je nach Geschmack verfeinern.

Zubereitung Polentaknödel:

Milch und Suppe aufkochen. Alle Zutaten außer die Eier einrühren und gut ausdünsten. Eier und Eidotter in heißen Teig einrühren. Auskühlen lassen und aus kalter Masse Knödel formen (Eisportionierer). Ca. 10 min in heißem Salzwasser leicht kochen lassen.

Tipp: Nach dem Kochen kann man die Knödel mit fein gehackten Kürbiskernen panieren und in Fett herausbacken!