

# Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

## Kochbühne

### Schuhs Hotel & Restaurant Herr Alexander Schuh

#### Kalbsbäckchen mit Eierspätzle und Rahmwirsing

##### Kalbsbäckchen:

1 kg	Kalbsbäckchen, vom Metzger vorbereitet
1 mittlere/große	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
100 g	Staudensellerie
2 große	Möhren
3 EL	Olivenöl
3 Stiele	Thymian
1 EL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
400 ml	Rotwein
350 ml	Kalbsfond
Salz und Pfeffer	

##### Eierspätzle:

500 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
500 g	Ei

##### Rahmwirsing:

1 mittlerer	Wirsingkopf
500 ml	Sahne oder Milch
1 kleine	Zwiebel
100 g	Speckwürfel
Evtl. Mondamin	

##### Kalbsbäckchen:

Das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Bräter in heißem Öl rundum scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Das Gemüse und den Thymian in den Topf geben und anrösten, das Tomatenmark zugeben. Das Fleisch zurück in den Topf geben und alles verrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Den Fond angießen und zugedeckt ca. 60 bis 70 (je nach Größe der Bäckchen) Minuten im heißen Backofen schmoren. Dann den Deckel abnehmen und den offenen Bräter weitere 20 bis 30 Minuten in den Backofen stellen. Die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen. Die Kalbsbäckchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Bratensatz passieren, evtl. einreduzieren und abschmecken. Das Fleisch von evtl. noch vorhandenem Fett und Sehnen befreien und mit der Sauce servieren.

##### Eierspätzle:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel vermischen und mit einem Holzkochlöffel gut durchrühren bis der Teig Blasen wirft. Teig 10 Minuten ruhen lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig vom Spätzlebrett schaben oder durch eine Presse drücken in das kochende Wasser fallen lassen. Wenn sie oben schwimmen sind sie fertig.

##### Rahmwirsing:

Den Wirsing halbieren, vierteln und den Strunk herausschneiden. In feinen Streifen schneiden. Zwiebel und Speckwürfel anschwitzen und mit der Sahne ablöschen. Wenn die Flüssigkeit kocht die Wirsingstreifen dazu geben und kochen bis er schön bissfest ist. Gegebenen falls mit Mondamin etwas nachbinden.

**Guten Appetit!**