



## In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen

6 Portionen

12 Kalbsbäckchen á ca. 100 g  
4 Knoblauchzehen  
1 großer Zweig Rosmarin  
2-3 Lorbeerblätter  
½ TL schwarze Pfefferkörner  
1 Flasche kräftiger, trockener Rotwein (z. B. Rioja)  
100 ml roter Portwein  
2 Möhren  
1 kleine Stange Porree  
ca. 150 g Sellerieknolle  
1 kleine Petersilienwurzel  
1 Stück Ingwer  
2 Zwiebeln  
50 g Butterschmalz  
2-3 TL Speisestärke  
Salz  
Pfeffer

- Die Bäckchen parieren und mit 2 gequetschten Knoblauchzehen, Rosmarin, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Rotwein und Portwein in ein geeignetes Gefäß geben und zugedeckt über Nacht marinieren.
- 2 Knoblauchzehen schälen, halbieren, den Keim entfernen und in fein würfeln
- Möhren schälen und fein würfeln
- Porree in Scheiben schneiden (nur das Weiße)
- Sellerie schälen und fein würfeln
- Petersilienwurzel schälen und fein würfeln
- Ingwer schälen und fein würfeln
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Backofen auf 130° Ober-/Unterhitze vorheizen

Bäckchen aus der Marinade nehmen und trocknen, Marinade sieben und beiseite stellen. Lorbeerblätter und Rosmarinzweig zum Schmortgemüse geben. Die Bäckchen salzen und im heißen Butterschmalz in einem Bräter scharf anbraten. Herausnehmen und das gesamte Gemüse scharf anbraten und dabei salzen. Bei Bedarf noch etwas Butterschmalz zugeben. Wenn das Gemüse Farbe annimmt, das Fleisch wieder zugeben und mit der Marinade ablöschen, so dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Offen in den Ofen stellen und 4 Stunden schmoren; dabei gelegentlich rühren und bei Bedarf Marinade oder im Zweifelsfall weiteren Rotwein nachgießen. Zum Schluss die Bäckchen aus dem Bräter nehmen, warmstellen und die Soße durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, aufkochen, Speisestärke mit etwas Rotwein oder Wasser anrühren und die Soße damit binden. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Portwein abschmecken.

Dazu passen Kartoffelpüree mit Ingwer und Spinat mit Knoblauch und Chili.