

ZUBEREITUNG

Ist das Kalbfleisch von allen Häuten befreit, wird es von der einen Seite mit Salz und Pfeffer, von der anderen mit einem Wunschgewürz, ZB.: gemörserten Koriander- und Fenchelsamen eingerieben.

Gesalzene Butter in einer Pfanne heiß werden lassen. Das Fleisch von allen Seiten rundherum anbraten und bei 80°C im Rohr fertig braten.

Wirsing in grobe bis feine Streifen schneiden. In einen Topf im kochenden Salzwasser blanchieren und danach abschrecken.

Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter mit den Speckwürfel glasig schitzen. Als nächstes gibt man das Mehl hinzu um eine Roux (= Mehlschwitze) herzustellen mit Gemüsebrühe etwas aufgießen und zu einer glatten Velouté (= weiße Grundsauce) rühren, nun geben Sie die Wirsingstreifen hinzu, Obers mit unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffeln durch die Presse drücken bzw. stampfen. Mit Eigelb vermengen mit Salz panieren. Im heißem Fett schwimmend goldbraun frittieren.

Guten Appetit wünschen:
David Grandegger
aus der GAFA



KALBRÜCKEN MIT RAHMKOHL - ERDÄPFELKUGEL

aus dem NEMETZ-MARKT:

Kalbrücken,
Speckwürfel, Nemetz-Wein

und

Gewürze, Mehl, Eier,
Öl, Salz, Pfeffer



für Sie zubereitet und fotografiert von:
GAFA WIEN

www.nemetz-fleisch.at in Kooperation mit der Gastgewerbefachschule in Wien

www.gafa.at



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein leichter Rotwein oder ein
kräftiger weißer.
zB. Nemetz -Wein



ANLASS

Kalb mit Rahmkohl -
Erdäpfelkugeln
ist ein besonderes Gericht zu
Feiertagen und Festlichkeiten



ZUTATEN

800g Kalbfleisch (Kalbrücken), 200g Butter (gesalzen), Salz, Pfeffer, Koriander, Fenchelsamen,
1 Stück Kohl, 1 Zwiebel, 20gr. Speckwürfel, 40gr. Butter, 100gr. Mehl, 70ml Obers,
60ml Gemüsebrühe oder Wirsingfond, Muskat, 1kg Kartoffeln, 3 Eigelb, 1 Prise Muskat,
3 EL Mehl, 2 Eier, 3 EL Paniermehl, Fett zum Frittieren

enthaltene Allergene: Milch & Lactose, Sellerieerzeugnisse, Senf & Senferzeugnisse, Eier, Glutenhaltiges Getreide