

Geschmortes Kalbsschulterscherz

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Kalbsschulterscherz ca. 500-600g
Salz & Pfeffer
1 EL Butterschmalz
200 g Schalotten, geschält und gewürfelt
50 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt
50 g Karotte, geschält und gewürfelt
1 Knoblauchzehe zerdrückt
250 ml trockener Rotwein
250 ml Madeira
500 ml Kalbsjus
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

Das Schulterscherz mit Salz und Pfeffer bestreuen.
Das Butterschmalz in einem Schmor-Topf erhitzen und das Kalbsschulterscherz darin von allen Seiten anbraten. Die Schalotten-, Sellerie-, Karotten- und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Dann mit dem Rotwein & Madeira ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Dann mit der Kalbsjus aufgießen den Rosmarin & den Thymian hinzufügen. Das Schulterscherz ca. 2 Stunden bei 160°C schmoren lassen bis es ganz weich ist.
Die Sauce durch ein Sieb gießen, gegebenenfalls nochmals reduzieren und abschmecken.

Als Beilage passt sehr gut Polenta, Erdäpfelmoussline, Gemüse jeder Art und vielleicht für einen besonderen Anlass etwas schwarzer Trüffel.