

Blanquette de veau

Kalb trifft auf Tee – eine wunderbare Kombination



ZUTATEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Schmoren: ca. 1¼ Std.

800 g Kalbsvoressen
(z. B. Schulter)
1 TL Salz
wenig Pfeffer
Bratbutter zum Braten

4 dl Wasser
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zimtstange
2 Beutel Schwarztee
(z. B. Darjeeling,
siehe Tipp)

¾ TL Salz
2 EL Petersilienblätter
1 EL Maizena
2 dl Rahm

1. SCHRITT

Fleisch in ca. 1½ cm grosse Würfel schneiden, würzen, in der heissen **Bratbutter** portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen.

2. SCHRITT



Wasser dazugießen, **Zwiebel** und **Knoblauch** begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, **Zimtstange** und **Schwarztee** begeben.

3. SCHRITT

Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1¼ Std. schmoren, salzen. Zimtstange und Teebeutel entfernen. **Petersilie** fein schneiden. **Maizena** mit 1 dl **Rahm** anrühren, unter Rühren zum Voressen giessen, ca. 5 Min. köcheln. Restlichen Rahm mit der Petersilie halbsteif schlagen, auf dem Fleisch verteilen.

Dazu passt: Kartoffelstock.