

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelklößen



Das Fleisch zerpfückt man mit der Gabel

Ein wunderbares, fast schon klassisches Rezept für eine Innereie, nämlich Kalbsbäckchen.

Bäckchen zählen zu den Innereien, obwohl sie ja im Gesicht des jeweiligen Tieres verortet sind und aus Muskelfleisch bestehen.

Da die Bäckchen des Tieres jedoch tagsüber ständig benutzt werden, ist das Fleisch stark von Kollagen durchzogen. Also ein Produkt nicht zum Kurzbraten, sondern zum langen Schmoren.

Und bereitet man sie richtig zu und lässt sie auch sehr lange schmoren, werden die Bäckchen butterzart und beim Essen kann man dann auf ein Messer verzichten. Die Bäckchen lassen sich

mit der Gabel zerteilen.

Als Beilage frisch zubereitete Kartoffelklöße nach meinem Grundrezept. Ich verfeinere die Klöße noch mit einigen kross gebratenen Coutons, die ich bei der Zubereitung jeweils in die Mitte eines Kloßes gebe.

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelklößen



8. Februar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Innereie](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

3 Stunden

Gesamtzeit

3 Stunden, 10 Minuten



Zutaten

Für den Braten

- 2 Kalbsbäckchen (etwa 800 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 weiße Champignons
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Bordeaux
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 4 Lorbeerblätter
- Olivenöl

Für die Kartoffelklöße:

- [Grundrezept](#)
- 1–2 Scheiben Toastbrot

Anleitung

1. Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kross und knusprig anbraten.
2. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
3. Bäckchen auf allen Seiten salzen und pfeffern.
4. Öl in einem großen Topf erhitzen und Bäckchen und Gemüse darin anbraten.
5. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.
6. Mit dem Bordeaux ablöschen.
7. Alles etwas verrühren.
8. Lorbeerblätter dazugeben. Mit einer Prise Zucker würzen.
9. Zgedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren lassen.
10. Falls der Rotwein zu sehr verkocht, einfach noch etwas nachgießen.
11. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffelklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Jeweils einige Croutons in die Mitte einer Kloßes geben und mit verarbeiten.
12. Lorbeerblätter herausnehmen. Sauce abschmecken.
13. Jeweils 3–4 Klöße auf einen Teller geben. Ein Kalbsbäckchen dazugeben.
14. Sauce großzügig über beides verteilen.
15. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Bordeaux](#),
[Champignons](#),
[Kalbsbäckchen](#),
[Kartoffelklöße](#),

**Rotwein,
Tomatenmark**

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/08/geschmortes-kalbsbaeckchen-mit-kartoffelkloessen/>