

# Kalbsragout mit Champignons



## Zutaten: für 6 Personen

150 g Schalotten  
50 g Butter  
4 Scheiben Weizentostbrot  
250 g Kalbshack  
1 Ei  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
400 ml Waldpilzfond  
1,5 kg Kalbsgulasch  
50 g Mehl  
6 EL Öl  
2 Lorbeerblätter  
750 g Champignons  
 $\frac{1}{4}$  l Madeira  
 $\frac{1}{2}$  Bund Thymian  
300 g Pöckelzunge (fein gewürfelt)

## Zubereitung:

- Für die Klösschen die Schalotten pellen und würfeln, 50 g in der Butter andünsten, Brot entrinden, in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.
- Hack mit Brot, andünsteten Schalotten und Ei verkneten, salzen, pfeffern und 30 Min. kalt stellen. Etwa 45 kleine Klösschen formen. Den Fond erhitzen, die Klösschen portionenweise 7 Min darin ziehen lassen, Klösschen beiseite stellen, Fond aufbewahren.
- Kalbfleisch mit dem Mehl mischen und in einer Pfanne portionenweise in 3 EL heissem Öl kräftig anbraten.
- Im restlichen Öl die restlichen Schalotten anbraten. Lorbeerblätter und Fleisch dazugeben, mit Fond auffüllen und 30 Min. zugedeckt garen. Champignons putzen und waschen, in den Topf geben, untermischen. Weitere 15 Min. geschlossen garen. Madeira und Thymian dazugeben, noch 15 Min. garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zungenwürfel und die Fleischklösschen dazugeben und erhitzen.
- Dazu servieren wir Reis.