

# Blanquette de veau – Weisses Kalbsvoren



Zutaten für 10 Personen:

2 kg Kalbfleisch, Schulter oder Brust  
3 dl Weisswein  
1.5 l Wasser oder Bouillon  
1 Bouquet garni (zusammengebundenes Suppengemüse)  
70 g Butter  
80 g Mehl  
3 Eigelb  
1 dl Rahm  
Saft von einer Zitrone  
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel von 50-70 Gramm schneiden und blanchieren. Die Bouillon oder das Wasser aufkochen und das Fleisch wieder beigegeben.

Den Wein, das Bouquet garni und die Gewürze beigegeben.

Das Ganze ca. eine Stunde weichkochen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl unterrühren und so einen "Roux" herstellen.

Abkühlen lassen.

Das fertiggekochte Fleisch aus der Flüssigkeit stechen, den Fond passieren und wieder aufkochen lassen.

Von dem kalten Roux unter die heiße Flüssigkeit mischen, bis die gewünschte Dicke erreicht wird.

Vom Feuer nehmen.

Das Eigelb mit dem Rahm mischen und vorsichtig in die Sauce einrühren.

Nicht mehr kochen lassen.

Mit dem Zitronensaft verfeinern.

Das Fleisch wieder in die Sauce geben, umrühren und servieren.

Blanquette de veau a l'ancienne - Weisses Kalbsvoren nach alter Art:

Viel Champignons und kleine weisse Zwiebeln weissgedämpft, beim Anrichten über das saucierte Fleisch geben.