

# Rezept Kalbfleischragoût, italienisch

## Rezept Kalbfleischragoût, italienisch

### Zutaten:

1 kg Kalbfleisch (Typ Schulter oder Nacken)  
600 g Tomaten (Typ Pelati)  
2 Zwiebeln  
20 schwarze Oliven  
0,1 l trockener Weißwein (Typ Riesling)  
4 EL Olivenöl (Typ virgine)  
1/2 TL Rosmarin  
1 Salbeiblatt  
1 TL Majoran  
1 TL Thymian  
1/2 Lorbeerblatt  
2 TL Petersilie  
Salz, frischgemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Tomaten im kochenden Wasser kurz blanchieren und die Schale entfernen.

Die Tomaten entkernen und das Fruchtwasser entfernen.

Ca. 250 gr. Fruchtfleisch sollten übrig bleiben und dieses Feinhacken.

Alle Gewürze Feinwiegen.

Zwiebel und Knoblauch Feinwiegen, das Fleisch portionieren.

Das Fleisch portionsweiße anbraten und würzen.

Alles Fleisch herausnehmen und warm halten.

Zwiebel, Knoblauch und Gewürze im Restfett anschwitzen und Fleisch, Tomaten und Wein zugeben.

Ebenso das Fleisch.

Ca.40 – 50 min schmoren lassen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)