Kalbsragout

ZUTATEN

700 g Kalbfleisch (Schulter)

30 g Mahl

50 g Fett

1/8 l Sauerrahm

Etwas Butter

ZUBEREITUNG

Fleisch in Würfel schneiden, in heißem Fett anrösten, salzen, aufgießen, weichkochen.

Mehl in Sauerrahm absprudeln, in Fleisch einrühren und mit etwas Butter verbessern.

© 3-Kalbsragout.docx