

### *Geschmorte Kalbsbäckchen*

*Notizen:*

Also vorweg: das ist eine ausgesprochene Delikatesse! Aber die Bäckchen wollen gut „rasiert“, sprich geputzt werden, wenn sie nicht küchenfertig vom Metzger kommen. Das Säubern und Entfernen der überflüssigen Häute, ich nenne sie Backenfett, erfordert etwas Geduld und Aufmerksamkeit. Was ich dort abschneide werfe ich nicht weg, sondern benutze es für die Erstellung eines leckeren Kalbsfonds.

1. Die Kalbsbäckchen gut unter fließendem Wasser abwaschen und von allen unnötigen Häuten etc. entfernen.
2. Die jetzt adrett aussehenden Bäckchen scharf in Fett anbraten bis sie knusprig sind. Salzen und pfeffern Dann herausnehmen und beiseite stellen.
3. In dem Fett jetzt die vorher entfernten Backentaschenteile hinzufügen. Danach Möhren, Zwiebel, Sellerie, enthäutete Tomaten, Lauch (kleingeschnitten), 8 Wacholderbeeren, mit 1/8 l Brühe und Rotwein aufgießen und köcheln lassen bis sie pürierfähig sind.
4. Die ausgekochten Backentaschenteile herausnehmen und entsorgen. Den Rest im Mixer oder Pürierstab pürieren. Jetzt bei mittlere Hitze (Stufe 2) und zugedektem Topf unter Hinzugabe der Püriermasse die Bäckchen ca. 1 Std. schmoren lassen. Rosmarin und Thymian beifügen. Im Verlaufe des Schmorens Tomatenmark unterrühren und mit etwas Flüssigkeit (Rotwein) auffüllen. Zum Schluss mit Zuckerrübensirup verfeinern und unterrühren. Dazu empfehle ich leckere junge Kartoffel mit Erbsen und Möhren. Über den ganzen Teller streue ich ein wenig kleingehackte Petersilie.

*Zutaten:*

Ca. 1 kg  
Kalbsbäckchen,  
3 Möhren,  
1 kl. Stange Lauch,  
1 Scheibe Sellerie,  
2 Tomaten,  
2 Zwiebel,  
8 Wacholderbeeren,  
ca. 1 EL  
Tomatenmark,  
Rosmarin,  
Thymian,  
Olivenöl,  
1/8 l Brühe,  
1/2 l Rotwein  
oder mehr,  
Salz,  
Pfeffer,  
Petersilie