



## Kalbsragout mit Pasta



### Zutaten für 4 - 6 Portionen

<b>1 kg</b>	Kalbfleisch (Keule/Schulter)	<b>3</b>	Lorbeerblätter
<b>4</b>	Schalotten	<b>3</b>	Nelken
<b>1 Bund</b>	gemischte Kräuter (Basilikum, Rosmarin, Koriander)	<b>500 ml</b>	Kalbsfond oder Gemüsebrühe
<b>4 EL</b>	Olivenöl	<b>60 g</b>	Pecorino
<b>2 TL</b>	brauner Zucker	<b>500 g</b>	Pasta (Sorte je nach Lust und Laune)
<b>300 ml</b>	Weißwein		Salz
<b>800 g</b>	passierte Tomaten		Pfeffer (frisch gemahlen)



### Utensilien

Schneidebrett, großer Topf, Pfanne, Messer, Käseibe

## Zubereitung

1/5

Das Kalbfleisch in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen, evtl. halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocknen, abzupfen und fein hacken. Den Pecorino in gewünschter Stärke reiben.

2/5

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Kalbfleisch darin bei starker Hitze anbraten, herausnehmen und bereitstellen. Die Temperatur in Pfanne oder Bräter reduzieren und die Schalotten in das Bratfett geben, einige Minuten glasig anschwitzen und leicht bräunen. Den Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Das Fleisch wieder dazugeben, unter Rühren erhitzen und mit Salz würzen.

3/5

Mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte der Menge einkochen. Nun die passierten Tomaten, Lorbeerblätter und Nelken dazugeben. Fond/Brühe angießen, einen Deckel auflegen und das Ragout bei mittlerer Hitze ca. 1 ½ Stunden schmoren. Immer wieder umrühren und ggf. Fond/Brühe nachgießen.

4/5

Gegen Ende der Garzeit des Ragouts die Pasta bissfest garen, abtropfen lassen und bereithalten. Lorbeerblätter und Nelken aus dem Ragout entfernen und das Ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es gerne deftiger möchte, kann im letzten Drittel der Garzeit noch Oliven oder Kapern zum Ragout geben.

5/5

Beim Servieren das Kalbsragout auf der Pasta verteilen und zum Schluss mit Kräutern sowie Pecorino bestreut.

*Guten Appetit!*

