

Geschmorte Kalbsbeinscheiben in Rotwein mit Champignons und Auberginen

by Andreas - Sonntag, November 25, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/geschmorte-kalbsbeinscheiben-in-rotwein-mit-champignons-und-auberginen/>



Eine Variante des Ossobuco Mailänder Art. Hier kommen zusätzlich noch Aubergine und Champignons dazu.

1-1 ½ kg Kalbsbeinscheiben

400 gr. Möhren

1 Aubergine

4 kleine Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

400 gr. gewürfelte Tomaten

2 EL Tomatenmark

30 gr. Butterschmalz

400 ml Rinderbrühe

250 ml Rotwein

4 EL Mehl

½ TL Rosmarinnadeln

½ TL Thymian

Pfeffer

Salz

Die Kalbsbeinscheiben pfeffern und salzen und im Mehl wenden. In einem großen Bräter das Butterschmalz erhitzen und die Fleischscheiben von beiden Seiten gut anbraten. Danach das Fleisch entnehmen und im heißen Butterschmalz die in Ringe geschnittenen Zwiebeln, die Champignons, die fein gehackten Knoblauchzehen und die halbierte und in Scheiben geschnittene Aubergine anbraten. Das Tomatenmark die gewürfelten Tomaten, den Rotwein und die Rinderbrühe beifügen. Gut vermengen. Obenauf die Fleischscheiben legen und mit den Rosmarinnadeln und dem Thymian bestreuen. Im Ofen bei geschlossenem Deckel bei 200 Grad 3 Stunden schmoren.

Dazu passen sehr gut breite Bandnudeln.

Weitere Empfehlungen:

Rinderbuletten mit Schafskäse gefüllt

An diesen Buletten hat der Bäcker keine Aktien. Der Sahnequark und das Tomatenmark machen die k...

Spanische Bratkartoffeln

Der perfekte Sattmacher!

500 gr. Kartoffeln

4 Eier

1 Zwiebel

1 rote Paprika

3 Knoblauchze...

Kartoffelcurry auf thailändische Art

Ein Hauptbestandteil der thailändischen Küche ist Kokosmilch. Meist denkt man dann zuerst an h...