



In „SCHÖSSER ALT“ geschmorter Kalbstafelspitz auf Kartoffel-Wirsing-Gemüse

**Zutaten für 4 Personen:
Geschmorter Kalbstafelspitz**

**1 Kalbstafelspitz (ca.1 kg)
je 1 Zwiebel, Möhre, Stange Porree und ¼ Knolle Sellerie –alles grob gewürfelt
500 ml brauner Bratenfond
300 ml Altbier
2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
1 EL Tomatenmark
Zucker, Salz / Pfeffer aus der Gewürzmühle
Butterfett**

Zubereitung:

Den Kalbstafelspitz mit Salz / Pfeffer würzen und im Bratentopf mit etwas Butterfett rundherum anbraten. Nun Gemüsewürfel –bis auf Porree- zugeben und mit anrösten, Tomatenmark zugeben und bei mehrfachem Anrösten mit Altbier ablöschen. Hat der Röstansatz eine dunkelbraune Farbe, restliche Gewürze zugeben und mit Bratenfond auffüllen. Bratentopf mit Deckel schließen und auf dem Herd –oder im Backofen- ca. 2 - 3 Stunden langsam garen.

Fleisch aus dem Topf nehmen, Gemüse mit Zauberstab (Mixer) im Topf zur Bindung der Sauce zerkleinern und durch ein feines Sieb streichen. Sauce fertig abschmecken und Fleisch in Scheiben geschnitten in die Sauce legen.

Kartoffel-Wirsinggemüse:

**2 Schalotten – geschält und fein gewürfelt
½ EL Butter
1 kleiner Kopf Wirsing - gesäubert, gewürfelt und blanchiert
8 mittelgroße Kartoffeln - geschält, gekocht und gewürfelt
200 g Creme Fraiche
Salz / Pfeffer / Muskat aus der Gewürzmühle**

**Schalotten im Topf mit Butter anschwitzen,
Wirsing, Kartoffeln und Creme Fraiche zugeben und aufkochen,
mit Gewürzen abschmecken.**

**Auf großen vorgewärmten Tellern das Gemüse anrichten, Tafelspitz auf das Gemüse legen und mit Sauce verzieren.
Evtl. mit Kartoffelstroh oder Kerbelsträußchen garnieren.**