

METZGEREI mit Leidenschaft

# feißt

Weil's gut sein soll!

## Eingemachtes Kalbfleisch



Zutaten für 4 Personen

1,000 kg Kalbfleisch (Schulter oder Hals)

1 Zwiebel gespickt mit 2-3 Nelken und 2 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer, 2 Liter Wasser

Für die Sauce:

60 g Butter, 60 g Mehl, ¼ Liter Sahne, Muskatnuss, 100 ml trockener Weißwein

- Kalbfleisch in mundgerechte Würfel schneiden,
- im Wasser aufkochen lassen,
- abschäumen
- und die gespickte Zwiebel dazugeben.
- Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Salz und Pfeffer dazugeben.

## Service



Sie bestellen,  
wir bereiten vor,  
Sie holen ab!



Sie bestellen,  
wir bereiten vor,  
wir liefern!



Sie bestellen,  
wir bereiten vor,  
wir kommen und grillen,  
ab 40 Personen!

METZGEREI *mit Leidenschaft*

# feißt

## Weil's gut sein soll!

## Eingemachtes Kalbfleisch

- Während das Fleisch fertig gart, die Mehlschwitze zubereiten:  
Butter zerlaufen lassen. Sobald sie schäumt, das Mehliterrühren.
- Weich gekochtes Fleisch aus der Brühe holen.
- Heiße, abgeseigte Brühe langsam unter Rühren zur kalten Mehlschwitze geben.
- Sauce aufkochen lassen.
- Sahne, Weißwein und Muskatnussiterrühren,
- nochmals abschmecken und das Fleisch dazugeben.

Traditionell wird dieses Gericht mit breiten Nudeln (am Besten noch abgeschmelzt) und grünem Salat serviert.

Ein schönes Glas Weißwein gehört dazu.

## Service



Sie bestellen,  
wir bereiten vor,  
Sie holen ab!



Sie bestellen,  
wir bereiten vor,  
wir liefern!



Sie bestellen,  
wir bereiten vor,  
wir kommen und grillen,  
ab 40 Personen!