



## Kalbsragout mit Dörrfrüchten

Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht)

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 15 Minuten  
+ ca. 1 Std Einweichen  
+ ca. 2... Std Schmoren



<b>200 gr</b>	Dörrfrüchte (z.B. Pflaumen, Feigen, Heidelbeeren und Dörrbirnen)
<b>2 dl</b>	kräftiger, heisser Schwarztee (z.B. Assam)
<b>800 gr</b>	Kalbsragout
	Bratbutter
<b>1 Stk</b>	fein gehackte Zwiebel
<b>600 gr</b>	Gemüse (z.B. Rüebli und Pfälzerrüebli, in Rädchen)
<b>1 Stk</b>	Zimtstange
<b>1 Stk</b>	Lorbeerblatt
<b>2-3 Stk</b>	Nelken
<b>je 1 Stk</b>	dünn abgeschälte Bio-Zitrone und Orange
<b>4 dl</b>	Weisswein oder Fleischbouillon
<b>20 gr</b>	weiche Butter
<b>20 gr</b>	Mehl
<b>1 EL</b>	gehackter Rosmarin
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Rosmarin zum Garnieren

### Zubereitung

Dörrfrüchte im Schwarztee einweichen, zugedeckt ca. ½ Std quellen lassen.

Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen.

Zwiebeln, Gemüse, Gewürze und Zitruschalen im restlichen Bratfett andämpfen.  
Mit Wein oder Bouillon ablöschen.

Fleisch beifügen und bei kleiner Hitze 1 ½ bis 2 Stunden zugedeckt schmoren, dabei  
1 – 2 mal sorgfältig umrühren.

Schwarztee und Dörrfrüchte zirka 15 Minuten vor Ende der Gartzeit beifügen, aufkochen.

Butter und Mehl mit einer Gabel gut mischen, portionenweise in die Sauce einrühren,  
Eintopf damit binden und bei kleiner Hitze köcheln lassen.  
Rosmarin beifügen, würzen, garnieren.