Kochen mit Globus

Mehlknepp

mit Kalbsgeschnetzeltem und Rosenkohl

globus

Zutaten:

500 g Mehl
2 Eier
2 TL Salz
100 ml Wasser
150 ml Milch

2 Zwiebeln
120 g Bacon-Stifte
40 g Butter

600 g Kalbshüfte
50 g Mehl
250 g Champignons
80 ml Weißwein
200 ml Kalbsfond
200 g Sahne
Salz, Pfeffer
40 ml Bratöl

500 g Rosenkohl
Salz, Pfeffer, Muskat

Dazu passt:
Ein kräftiger Chardonnay aus Frankreich

4 Pers.

50 Min.

Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungsvideo auf YouTube an!
www.youtube.de/GlobusGermany

Zubereitung:

Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit einem Löffel Teile vom Teig abstechen und ins kochende Salzwasser gleiten lassen. Bei geringer Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, im kalten Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
Zwiebeln pellen und fein würfeln. Zusammen mit dem Bacon und der Butter alles langsam in der Pfanne auslassen. Dabei darf alles ein bisschen Farbe nehmen.
Kalbshüfte in gleichmäßige, etwa 2 cm große, Würfel schneiden. Die Fleischwürfel würzen und in Mehl wenden. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin rundherum anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb bereitstellen.
In der gleichen, ungereinigten Pfanne die geputzten und in Viertel geschnittenen Champignons anbraten. Mit Weißwein ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Kalbsfond dazugeben und erneut 2 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzufügen und aufkochen.
Danach das angebratene Fleisch in die Pfanne geben und sofort die Hitze reduzieren. Nun das Fleisch in der Soße etwa 3–4 Minuten knapp unter dem Kochpunkt garen lassen und gelegentlich wenden.
Rosenkohl putzen und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Danach in kaltem Wasser abschrecken und den Rosenkohl halbieren.
In einem flachen Topf die Zwiebel-Bacon-Schmelze erhitzen. Rosenkohl und Mehlknepp darin anbraten und würzen.
Alles in warmen tiefen Tellern anrichten.