

## Kalbfleisch - Eingemachtes

Kategorien: Fleischgericht, Innereien, Eingelegte, Eingemacht

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Kalbfleisch (Brust)
2		Lorbeerblätter
1	Stück	Lauch
1		Karotte
1	klein.	Zwiebel
2		Nelken
		Koriander
		Petersilie
		Zitronenscheibe
1/4	Ltr.	Herber Weißwein
2 1/2	Ltr.	Kochendes Wasser

### *FÜR DIE SAUCE*

---

60	Gramm	Butter
80	Gramm	Mehl
1	Ltr.	Kochbrühe
1		Eigelb
		Salz
		Pfeffer

### Anleitung:

Fleisch, Gemüse, Gewürze und Wein in kochendes Wasser geben und so lange kochen bis das Fleisch weich ist (ca. 1/2 bis 3/4 Stunde). In der Zwischenzeit die Sauce herstellen: Butter schmelzen und das Mehl leicht darin anrösten. Wenn die Einbrenne nach Brot riecht, mit der warmen Fleischbrühe ablöschen - dabei mit dem Schneebesen rühren, damit es keine Klumpchen gibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Eigelb binden. Das weiche Fleisch in Ragoutstücke schneiden und in die Sauce geben. Mit Nudeln, Gelberüben und Erbsen servieren.