

# Kalbsragout mit Grünem Spargel an Bärlauchkartoffeln

Kategorien: Fleisch, Kalb

Zutaten für: 2 Portionen

400	Gramm	Kalbsschulter
2	Essl.	Rapsöl
1/2		Zwiebel
1	Teel.	Mehl
2	Essl.	Tomatenmark
1/2		Kalbsfond
100	Gramm	Paprikaschoten
100	Gramm	Austernpilze
250	Gramm	Grüner Spargel
10	Gramm	Butter
6		Kartoffeln
		Bärlauch nach Belieben
1/2	Teel.	Curry
1-2	Zweige	Frischen Thymian
3	Essl.	Sahne
1	Essl.	Schnittlauch
		Salz und Pfeffer

## Anleitung:

### Vorbereitung:

Kalbsschulter in Würfel schneiden. Zwiebeln klein schneiden. Austernpilze in grobe Stücke und Paprikaschoten in Streifen schneiden. Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden.

### Zubereitung:

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Fleischwürfel darin kross anbraten, Zwiebeln hinzufügen, kurz angehen lassen, mit Mehl bestäuben, Tomatenmark hinzufügen und leicht anrösten. Mit Curry und Thymian leicht würzen und mit Kalbsfond ablöschen. Das Ragout 15-18 Minuten schmoren, Paprikaschoten und Austernpilzen hinzufügen und alles noch etwa 10 Minuten auf den Biss garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Sahne verfeinern Butter in der Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten. Anrichten!

## Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann