

Kalb-Ragout im Yufka-Teig mit Möhren-Gemüse

Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 Möhren	100 g Sellerie
500 g Kalbfleisch	2 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	ca. 1 l Hühnerbrühe
2 gr. Blätter Yufkateig	ca. 50 g flüssige Butter	

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Möhre und Sellerie schälen und würfeln. Das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden. Fleisch in einem großen Topf mit 2 EL Butterschmalz scharf anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. (Die Fleischstücke sollten möglichst nicht übereinander liegen, wenn das Fleisch angebraten ist.) Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Zwiebel und Gemüse zugeben und mit anbraten. Dann soviel Brühe angießen, dass das Gargut zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder umrühren und evtl. noch etwas Brühe angießen. Wenn das Fleisch weich ist, dieses herausnehmen und warm stellen. Die Brühe im Topf zum größten Teil durch ein Sieb passieren und die Soße nochmals etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse mit der restlichen Flüssigkeit mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken, zuvor Lorbeer und Thymian entfernen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. 2 große Yufkateigblätter mit flüssiger Butter bestreichen, etwas Gemüsepüree und Fleisch darauf geben. Zu einer dekorativen Knolle verschließen, mit flüssiger Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten goldbraun backen. Die Päckchen auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren. Dazu passen gut grüne Bohnen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 30. September