

## Pot au feu vom Kalbfleisch mit Gemüse

### Für 2 Personen

2 Kartoffeln	1 Karotte	150 g Sellerie
1 l Kalbsbrühe	1 Zucchini	8 kleine Champignons
1 Schalotte	1 Tomate	300 g Kalbfleisch (vom Hals)
Salz, Pfeffer	1 kl Bund Petersilie	Schnittlauch
Basilikum		

Die Kartoffeln und Karotte schälen und in Stücke schneiden, den Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Brühe mit dem kleingeschnittenen Gemüse in einem Topf aufsetzen und circa 10 Minuten kochen lassen. Zucchini und Champignons waschen bzw. putzen, ebenfalls in Stücke schneiden und zu dem restlichen Gemüse geben. Die Schalotte schälen, in Scheiben schneiden, in den Topf geben und alles noch mal ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Tomate schälen, in Stücke schneiden und zu dem Gemüse geben. Das Kalbfleisch parieren, in gulaschgroße Würfel schneiden, mit in den Topf geben und das Pot au feu ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis das Fleisch gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Basilikum waschen, trocknen, fein hacken bzw. schneiden und kurz vor dem Anrichten untermischen.

Otto Koch Freitag, 28. November