

# Eintopf vom Kalb

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

350–400 g Kalbsschlögel  
500 g Kalbswadl in 2 x 2  
cm dicke Würfel geschnit-  
ten

1 geschälte und  
geschnittene Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
Pfeffer, Kräutersalz,  
1 Zimtstange, 2 Nelken,  
Curry, Vanillemark,  
Lorbeerblatt,  
Orangenzeste  
1/8 l Weißwein  
1/2 l Gemüsefond  
50 g Rollgerstl (über  
Nacht in Wasser einwei-  
chen)  
70 g Pastinaken geschnit-  
ten  
70 g Zucchini, in Würfel  
70 g Kürbis, in Würfel  
10 g Rosinen  
1/8 l Kokosmilch,  
frische Kräuter

## Eintopf vom Kalb mit Kürbis, Rollgerstl, Pastinake und Kokosschaum

### 1. Der Eintopf

Zu Beginn den Zwiebel mit Olivenöl kurz anrösten, die Kalbswadl dazugeben und gut mitbraten.

Mit allen Gewürzen würzen und kurz mitrösten, anschließend mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond oder Kalbssuppe aufgießen und die über Nacht eingeweichten Rollgerstl dazugeben und 40 bis 45 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Kalbsschlögel mit Pfeffer würzen und rundherum kurz anbraten. Danach mit Kräutersalz würzen und im ca. 70 °C warmen Backrohr rasten lassen (während der Garzeit des Eintopfes).

### 2. Die Beilagen

Die Pastinaken ca. acht Minuten vor Garzeit-Ende begeben. Die Rosinen, den Kürbis und die Zucchini für den Eintopf ca. drei Minuten vor Garzeitende begeben und mitköcheln.

Am Schluss die frischen Kräuter untermischen. Das Kalbfleisch nochmals in der Pfanne anbraten und auf dem Eintopf dekorativ anrichten. Die Kokosmilch mit etwas Kokoslikör und Ingwer erhitzen, mit Mixstab aufmixen und den Schaum abschöpfen.

**TIPP:** Alle benötigten Zutaten sind übrigens in unserem Stammhaus am Burggraben erhältlich.