

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Zwiebeln abziehen, hacken bzw. grob würfeln. Pilze putzen, vierteln. Rosmarin waschen, in Stücke teilen.

Die gewürfelte Kalbsschulter mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl in einem Bräter rundum anbraten.

Knoblauch, Zwiebeln, Tomatenmark und Rosmarin zufügen, kurz mitrösten. Mit Weißwein und nach Belieben mit Weinbrand ablöschen. Flüssigkeit einköcheln lassen.

Stückige Tomaten und Pilze zufügen. Ragout mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei halb aufgelegtem Deckel etwa 45 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten 1/2 Minute in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in Würfel schneiden. Gewürfelte Tomaten unter das Ragout rühren, kurz aufkochen, noch mal abschmecken und servieren. Die Eier 5 Minuten kochen, abschrecken und doppelt panieren.

Den Toast rund ausstechen und in Butter hellbraun braten.

Guten Appetit wünschen:
David Grandegger
aus der GAFA



KALBSSCHULTER MARENGO



aus dem NEMETZ-MARKT:

Kalbsschulter
im Ganzen oder gewürfelt

wer möchte auch
Gewürze, Salz, Pfeffer,
Toastbrot

für Sie zubereitet und fotografiert von:
GAFA WIEN

www.nemetz-fleisch.at in Kooperation mit der Gastgewerbeschule in Wien

www.gafa.at



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Kalbfleisch harmoniert mit
kräftigen, trockenen Weißweinen



ANLASS

ein Festtagsschmaus...ideal um
gemeinsam mit Ihren Lieben
ein schönes Abendessen zu
genießen



ZUTATEN

1,2 kg Kalbsschulter im Ganzen oder gewürfelt, 250g Champignons, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Zweig Rosmarin, Salz, Pfeffer, 3 EL Pflanzenöl, 1 TL Tomatenmark, 250ml Weisswein trocken, 2 EL Weinbrand, 400g Dosentomaten gehackt, Muskatnuss gerieben, 4 Tomaten, 2 Eier, Paniermehl, Toastbrot