

# Kalbfleisch Marengo einfach

Fleisch-Kalb

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 3 Stunden  
Zubereitungszeit: 120 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Kalbfleisch (Schulter)	g	800	1200
Butter	EL	2	3
Möhre	St	1	1
Schalotten	St	3	3
Mehl	EL	2	3
Tomatenmark	EL	2	3
Tomaten mittelgroß	St	5	8
Champignons weiß	g	200	300
Knoblauchzehen	St	2	3
Weißwein trocken	ml	250	375
Wasser	ml	250	375
Bouquet garni	St	1	1
Pfeffer und Salz			

## VORBEREITEN:

1. Fleisch zu Würfeln mit 3-4 cm Kantenlänge schneiden.
2. Möhre in dünne Scheibchen schneiden.
3. Schalotten vierteln.
4. Knoblauch würfeln.
5. Tomaten schälen, halbieren und entkernen.  
Bei Tomaten aus der Dose, die Tomaten mit einer Gabel zerkleinern.

6. Bouquet garni binden. (3 Petersilienstängel., 1 Thymianzweig, 1 Zweig Selleriegrün, 1 Lorbeerblatt).
7. Champignons putzen und in Scheibchen schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. In einem gusseisernem Topf stark erhitzen. Das Fleisch, die geviertelten Schalotten und die Möhrescheibchen von allen Seiten in Butter anbräunen.
2. Mit Mehl bestäuben, umrühren und Tomatenmark untermischen.
3. Mit Wein und Wasser ablöschen.
4. Salzen, Pfeffern und Knoblauch und Bouquet garni zufügen. Deckel auflegen und 1½ Stunden bei kleinstem Feuer köcheln lassen.
5. Eine Viertelstunde vor Kochzeitende die Champignonscheibchen zufügen.
6. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Anrichten.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Tagliatele, Reis, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln. Baguette.

Anm.: Die **Schlacht bei Marengo** fand am 14. Juni 1800 bei Marengo, einem Dorf in der italienischen Provinz Alessandria, statt und brachte Napoleon im Zweiten Koalitionskrieg den entscheidenden Sieg über die Österreicher.