

VIVA Rezeptempfehlung

Kartoffelklösse

Zutaten für 6 Personen:

1 kg gekochte Kartoffeln
1 Ei
250g Maizena



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und weich kochen, 24 Stunden ruhen lassen. Durch eine Kartoffelpresse durchdrücken. Kartoffelmasse in eine breite Schüssel geben, das Maizena zugeben, Ei dazu, würzen mit etwas Salz, gut vermischen bis eine einheitliche Masse entsteht. Mittलगrosse Klösse formen, 12-15 Min. ins siedende Wasser geben, bis die Klösse oben schwimmen - fertig.

Kalbsvoressen an Morchelsauce

Zutaten für 6 Personen:

1 kg Kalbsschulter (ausgelöst)
2 grosse Zwiebeln
4 EL Öl
3 EL Tomatenpüree
¾ l Rinderbrühe, mild
Getrocknete Morcheln
¼ l Rama Cremefine
Gewürze
Rotwein zum Ablöschen

Zubereitung:

Kalbsfleisch in Würfel schneiden, Zwiebeln würfeln, alles in einer Pfanne anbraten. Tomatenpüree zugeben, mit rösten und ab und zu mit Wein ablöschen. Mit der Bouillon aufgiessen, die eingeweichten und klein geschnittenen Morcheln zugeben und alles zugedeckt weich schmoren. Abschmecken und mit Rama Cremefine abrunden.