

Kalb-Ragout mit Oliven

Für 6 Portionen

1,2 kg Kalbfleisch	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
2 EL Öl	1 EL Weizenmehl, 405	375 ml trockener Weißwein
Petersilie	Thymian	Lorbeerblatt
Rosmarin	Salz, Pfeffer	300 g Reis
150 g grüne Oliven	200 g weiße Champignons	200 g Kirschtomaten

Fleisch waschen und in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen und Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Knoblauch und Zwiebel zugeben und mit anbraten. Mehl über das Fleisch sieben und kurz anschwitzen.

Wein zugießen und evtl. mit etwas Wasser auffüllen, sodass das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist. Kräuter waschen und zu einem Strauß zusammenbinden.

Strauß mit in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und bei schwacher Hitze 90 Minuten köcheln lassen.

Reis nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen.

Oliven abgießen, Pilze putzen und waschen. Beides die letzten 15 Minuten mit in den Topf geben und mitschmoren. Kirschtomaten waschen und die letzten 5 Minuten mitschmoren.

Kräutersträußchen aus dem Topf nehmen und das Kalbsragout mit Reis servieren.

NN am 01. März 2026