


# Kalbsragout an Kapernsauce



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 5 min

 Aktivzeit: 35 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

**800 g** Ragout vom Schweizer Kalb  
**2** Zwiebeln  
**2 EL** Mehl  
**2 EL** Bratbutter  
**5 dl** Bouillon  
**2** Lorbeerblätter  
**150 g** Pastinaken  
**150 g** Rüebl  
**2 Zweige** Peterli  
**1 EL** Kapern  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Zitronensaft (nach Belieben)

## Nährwerte

1 Portion (ohne Bandnudeln und Salat) enthält ca.:

**360** kcal  
**42 g** Eiweiss  
**11 g** Kohlenhydrate  
**15 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

## Tipp

Zum Schmoren eignen sich Bräter aus Gusseisen, da sie die Wärme besonders gut speichern und leiten.

## Zubereitung

- 1** Kalbfleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
- 3** Kalbsragout im Mehl wenden. Bratbutter in einem Bräter bei starker Hitze schmelzen. Ragout in der heissen Butter portionsweise von allen Seiten anbraten. Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Mit der Bouillon ablöschen und Lorbeer zugeben.
- 4** Bei milder Hitze zugedeckt 60–70 Minuten schmoren. Dabei gelegentlich umrühren.

5 In der Zwischenzeit Gemüse schälen, in feine Scheiben schneiden und zum Fleisch geben. Das Ganze nochmals 10–20 Minuten leicht köcheln lassen.

6 Peterli waschen, grob hacken und zusammen mit den Kapern dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und sofort servieren.

Dazu passen Bandnudeln und ein Salat.