

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Buttercup



Für 4 Personen:

1 EL Öl erhitzen, 600 g Kalbsragout anbraten, mit wenig Bouillon ablöschen und zugedeckt weich schmoren lassen. 30 g Steinpilze getrocknet in lauwarmem Wasser einweichen, 300 g kleine Kürbiskugeln aus dem Kürbisfleisch ausstechen. 1 Schalotte gehackt in Butter andünsten, die garen Kalbfleischstücke, die eingeweichten Steinpilze und die rohen Kürbiskugeln begeben und kurz mitdünsten. 2 dl Weisswein ablöschen, ca. 10 Min auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Kürbiskugeln weich sind und die Flüssigkeit um die Hälfte eingekocht ist. Vorsichtig umrühren (die Kugeln sollten ganz bleiben). 2 dl Rahm, 2 dl Crème Fraiche oder Sauerrahm begeben und nochmals kurz inkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zitronensaft und geschnittener Schnittlauch sowie einige weisse Traubenbeeren nach Belieben begeben und nochmals kurz bei kleinem Feuer ziehen lassen, bis die Traubenbeeren auch warm sind