

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Badisches Kalbsragout

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 90 Min.

Mehl	250-300 g	in eine Schüssel sieben. Mit
Salz	1 Prise	
Eier	2	
Pflanzenöl	4 EL	und
Wasser	2 EL	mit Hilfe einer Gabel vermengen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten.
Sahne	1/8 L	dazugeben und abschmecken.

Das Fleisch in Würfel schneiden und in die Sauce geben.
Als Beilage passen breite Nudeln und Kopfsalat oder in Kräuterbutter geschwenkte Zucchini.

Der ideale Begleiter

[Weißburgunder Kabinett Trocken](#)

