



## Spezzatino alla panna

Habt ihr euer Weihnachtsmenü schon geplant? Ich bin noch weit entfernt davon. Was bestimmt gesetzt ist, ist meine [Festtagssuppe](#). Diese gehört zu einem Festessen dazu.

Als Fleischgericht könnte es zum Beispiel dieser Spezzatino alla panna sein. So fein und zart, es vergeht fast auf der Zunge.

Dieses Voessen braucht etwas Zeit. Nicht Zeit in der Vorbereitung, sondern Zeit zum Köcheln. Ab und zu in der Pfanne rühren und allenfalls etwas Rahm (Sahne) nachgießen.

Dazu passen Tagliatelle und ein Gemüse nach Wahl.

### Zutaten für 4 – 5 Personen

Zubereitungs- und Kochzeit ca. 3 h

1000 g Kalbsvoessen

1 Esslöffel Bratbutter

40 g Butter

40 g Mehl

100 ml Weisswein

300 – 400 ml Rahm (Sahne)

2 – 3 Esslöffel passierte Tomaten

Salz und Pfeffer nach Bedarf  
Paprikagewürz nach Bedarf  
geschnittene Petersilie zum Ausgarnieren

### **Zubereitung**

Ich habe das Kalbsoressen bereits geschnitten beim Metzger gekauft. Möchtet ihr es selber schneiden, lasst euch von eurem Metzger beraten.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer weiten Bratpfanne oder Schmortopf die Bratbutter zergehen lassen. Das Fleisch darin während ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren anbraten.

In einer kleinen Pfanne der Roux zubereiten. Roux ist die Mischung von Butter und Mehl. Butter in der kleinen Pfanne zergehen lassen. Mehl dazu geben und unter ständigem Rühren gut vermengen. Bis zur Weiterverarbeitung beiseitestellen.

Sobald das Fleisch während 10 Minuten angebraten wurde den Weisswein dazu geben und verdampfen lassen. Die Butter/Mehlmischung zum Fleisch geben. Rahm (Sahne) und passierte Tomaten beifügen und gut Vermengen. Zugedeckt auf kleinem Feuer während ca. 2 3/4 h köcheln lassen.

Sollten während der Kochzeit der Rahm (Sahne) zu fest verdampfen, etwas Rahm (Sahne) nachgiessen.

Das Fleisch sollte am Schluss fast zerfallen.

Vor Kochende mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Paprikagewürz dazu geben und Vermengen.

Vor dem Servieren etwas geschnittene Petersilie darüber streuen.

