



HILLMANN

Lebensmittel & Catering
Oranienstr. 20
10999 Berlin
T 030.614 56 44

aus: REZEPTE & LINKS
www.lebensmittel-hillmann.de

KALBSKOPF

ZUTATEN

1 Kalbskopf
Salz
4 Pfefferkörner
4 Nelken
1 Lorbeerblatt
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengemüse

Für die Sauce:

1 Zwiebel
60 g Butter
40 g Mehl
1 EL Essig
1 Prise Zucker
1 Glas Sherry
Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

Kalbskopf waschen, mit Wasser bedeckt aufsetzen, Gewürze, Zwiebeln und Suppengemüse zugeben und etwa 2 Stunden bei schwacher Hitze garen.

Fleisch einschließlich Zunge in kleine Würfelchen schneiden.

Brühe durch ein Sieb geben.

Zwiebel hacken und in Butter anrösten, Mehl darin anschwitzen, mit Brühe ablöschen.

Die Sauce mit den angegebenen Zutaten abschmecken, kräftig durchkochen lassen. Das kleingeschnittene Fleisch zufügen und mit Schwarzbrot und Senf zu Tisch geben; obergäriges münsterisches Bier und Korn dazu reichen.

Quelle: Roland Göök, Lecker und deftig aus deutschen Küchen,
leider ohne Angabe, wann herausgegeben, ich schätze mal: ca. 1970