

# Bäckchen

### Zutaten

- 4 Kalbsbäckchen, je ca. 150 g
- 200 g küchenfertige Zwiebeln
- 100 g gewaschener Staudensellerie
- 100 g geschälte Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 3 vollreife Fleischtomaten
- 500 ml trockener Rotwein
- 10 Pfefferkörner
- 1 Blatt Lorbeer
- 4 Zweige Thymian
- 5 Wachholderbeeren
- Salz
- Butterschmalz zum Anbraten
- 0,5 l heller Kalbsfond oder Wasser

### Zubereitung

- Kalbsbäckchen trocken tupfen, salzen und in Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
- Das gesamte Gemüse in Walnussgröße schneiden und in der Pfanne ebenfalls mit Butterschmalz anbraten, die Tomaten erst gegen Ende zugeben.
- Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen.
- Bäckchen, Gemüse, Gewürze und Kräuter in einen Bräter geben, restlichen Rotwein dazugeben, ggf. mit Brühe anfüllen, so dass das Fleisch bedeckt ist.
- Bei 150 °C mit Deckel ca. 3 Stunden garen.
- Die Bäckchen herausnehmen, Fond passieren und evtl. etwas reduzieren und abbinden.
- Bäckchen in fertiger Soße erwärmen und heiß servieren.

**Guten Appetit!**