

## Kalbs-Arrostinis mit Kartoffelstock

Schweiz (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 4 Kalbs-Arrostinis (je knapp 200g)
- 1 Zwiebel
- 3 Esslöffel Tomatenpüree aus der Tube
- Portwein
- 1dl Rotwein
- 1 Bouillonwürfel
- Olivenöl
- 2dl Kochrahm (z.B. Rama)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- ca. 2 Esslöffel Maizena Express
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Zwiebel klein schneiden.
- Die Arrostinis mit Salz und Pfeffer leicht würzen.
- Den Bouillonwürfel in 4dl heissem Wasser auflösen.

### Zubereitung:

- In einem Bräter die Arrostinis im Öl ca. 2 Minuten pro Seite anbraten. Auf einen Teller beiseitestellen.
- Im Bratsatz die Zwiebeln andünsten. Ggf. noch etwas Öl zugeben. Das Tomatenpüree unterrühren und einen grossen Schuss Portwein.
- Kurz köcheln und die 4dl Bouillon, den Kochrahm, den Rotwein und ein Spritzer Zitronensaft begeben.
- Dann die Arrostinis wieder in die Sauce legen und ca. 1¼ h zugedeckt schmoren. Ggf. noch etwas Wasser zugeben.
- Das Fleisch rausnehmen und die Sauce mit Maizena Express etwas eindicken. Das Fleisch und die Sauce in eine vorgewärmte Servierform geben.

### Tipp:

- Arrostinis heissen auch Kalbsbrustschnitten oder französisch *Tendrons de veau*.
- Es ist in Speckstreifen gewickelte Kalbsbrust mit einem Salbeiblatt. Alles verschnürt, damit es nicht auseinanderfällt beim langen Schmoren. Man kann das natürlich auch selber zusammenstellen. Einfacher ist es aber zuzugreifen, wenn beim Metzger fertige Arrostinis stehen.

## Kartoffelstock

### Zutaten:

- 2kg mehlig kochende Kartoffeln (ca. 1.6kg geschält)
- 70g Butter (3...4 Esslöffel)
- 2dl Milch
- Pfeffer
- Salz
- Muskatnuss gerieben

### Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln zugedeckt ca. 25 Minuten weichkochen, bis ein Rüstmesser nicht mehr stecken bleibt.
- Wasser abtropfen lassen.
- In einer grossen Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen
- Butter und Milch erwärmen und dann gut unter den Kartoffelstock rühren, ebenso reichlich Salz, Pfeffer und Muskatnuss

