



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 54

# Konfierte Kalbsbäckchen mit Süsskartoffelpüree



20 Minuten



210 Minuten



250 Minuten

## Zutaten

- 1 kg Kalbsbäckchen
-  2 EL Estragon
-  2 EL Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 8 Cocktailtomaten an der Rispe
- Bio-Orange
-  1 EL Grüner Pfeffer, ganz
-  Salz
-  Öl
- Rinder- oder Kalbsjus

### Süßkartoffelpüree:

- 1,5 kg Süßkartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 g Sahne
- 100 g Butter
-  Salz
-  Pfeffer
-  Muskatnuss
- 1 EL Orangenabrieb

## Rezept

Die Backerl putzen, salzen und in etwas Öl anbraten. Dann zusammen mit den anderen Zutaten (bis auf den Jus) in einen Topf geben, Öl zugeben bis alles bedeckt ist und bei 80°C im Ofen ca. 3 Stunden garen. Die Tomaten nach ca. 45 Minuten entnehmen und beiseite stellen. Die Backerl entnehmen, warm stellen, das Öl vorsichtig abgiessen und den Bratenfond mit etwas Rinder- oder Kalbsjus aufkochen und gegebenenfalls etwas reduzieren. Die Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und mit Zwiebelwürfeln in der Butter anschwitzen. Zusammen mit dem Orangenabrieb in der Sahne weich kochen, kurz pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Guten Appetit!**