



Kalbsrücken auf spanische Art

Zutaten: 1 P. Pommi Tomatensauce
2 große weiße Gemüsezwiebeln
3 Knoblauchzehen
gemahlene Haselnüsse
Bitterschokoladenstückchen
pro Person 3-4 kleine Kalbfleischstückchen
pro Fleischstück ein St. gekochten Schinken dünn geschnitten

Für die Tomatensauce die feingeschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch mit etwas Fett andünsten und mit Wasser ablöschen. Etwas Brühwürfel und Salz dazugeben und gut durchkochen lassen. Die Zwiebeln müssen weich sein.

Dann die Tomatensauce dazu schütten, einen Schuss Rotwein, etwas Paprika und einige Schokoladenstückchen darüber streuen. Mit Salz und Brühwürfel nachwürzen. Alles umrühren und langsam kochen lassen bis die Schokolade zerlaufen ist. Es muss würzig schmecken. Die Sauce muss ganz dickflüssig sein.

Das Fleisch normal gewürzt kurz anbraten und in eine Auflaufform legen. Auf jedes Stück Fleisch eine Scheibe gekochten Schinken legen und dann einen Löffel Sauce darauf tun. Mit Haselnüssen überstreuen und im Backofen kurz überbacken.