



## KALBSWANGE

### *Das Schmorbrat'l von Tante Marie, mit Wurzelgemüse und Steinpilzpolenta*

#### **Zubereitung**

1. Die Kalbswangen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Einen flachen Topf erhitzen, das Öl begeben und die Kalbswangen beidseitig kräftig anbraten.
3. Das in Würfel geschnittene Röstgemüse begeben und kurz mitrösten.
4. Das Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten und mit dem Weißwein löschen und leicht reduzieren lassen.
5. Mit der braunen Kalbsbrühe aufgießen, aufkochen und mit einem Deckel abdecken. Zugedeckt knapp 2 Stunden sanft garen. Zwischendurch die Wangen drehen und mit der Sauce übergießen.

#### **Steinpilzpolenta**

6. Wasser mit Salz und Butter aufkochen. Das Polentamehl einrühren und unter laufendem Rühren bei sanfter Hitze zugedeckt 30 Minuten kochen lassen.
7. Abschmecken und am Ende der Garzeit die Steinpilzbrösel sowie die Petersilie einrühren. Die Polenta sollte sehr cremig sein.

#### **Anrichten**

1. Die Wangen aus der Sauce nehmen. Einmal durchschneiden.
2. Die Polenta am Teller attraktiv anrichten. Und die Wange einlegen. Die Sauce einlaufen lassen und mit etwas Gemüse und gerne auch mit gezupften Grünzeug servieren.

#### **GASSENWIRT-TIPP**

Das Rezept kann auch mit Jungrinderwangen zubereitet werden.

