



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Salzburger Gerichte Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig

Für: 6 Personen

Verfasst von: Romana Linke

Zutaten

4 halbe Kalbsfüße

4 Lorbeerblätter

10 Pfefferkörner

2 STUECK Zwiebeln

2 BUND Wurzelwerk

1 EL Estragonsenf

2 EL Öl

Salz nach Bedarf

Pfeffer nach Bedarf

1 EL Tomatenmark

125 ML Weinessig

2 EL fein gehackte Zwiebel

Zucker nach Bedarf

2 EL gehackter Schnittlauch

hart gekochte Eier nach Geschmack

grüner Salat zum Garnieren

Zubereitung

1. Die halben, sauber geputzten Kalbsfüße werden in reichlich Salzwasser in einem sehr geräumigen Topf mit halbierten Zwiebeln, grob geschnittenem Wurzelwerk, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern langsam sehr weich gekocht. Dauert zirka 3 bis 4 Stunden.
2. Dann werden die Kalbsfüße etwas abgekühlt, ausgelöst und in dünne Nudeln geschnitten.
3. Hierauf wird der Senf mit Salz nach Geschmack, ein wenig Pfeffer, gehacktem Schnittlauch, Tomatenmark, etwas Zucker, einer mittleren feingehackten Zwiebel, Öl und Weinessig abgerührt und über den geschnittenen Kalbsfuß gegeben (der verwendete Essig sollte nicht zu scharf und der Salat nicht zu suppig werden).
4. Alles zusammen einige Stunden kalt stellen und durchziehen lassen.
5. Garniert wird mit hartgekochten Eivierteln und mit nudelig geschnittenem grünen Salat.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Romana Linke.