

Kavalierspitz in Rotwein geschmort

4 Portionen

ca. 1 kg Kavalierspitz
2 Zwiebeln,
geschält und gewürfelt
1 Knoblauchzehe
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
4 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
Majoran, Kümmel
500 ml Rotwein
2 l Rindsuppe
oder Fond (S. 43)
150 g Karotten,
geschält und gewürfelt
100 g gelbe Rüben,
geschält und gewürfelt
150 g Sellerie,
geschält und gewürfelt
evtl. Maizena zum Binden
Fett zum Anbraten

Fleisch salzen, pfeffern und in einem passenden Topf auf allen Seiten in heißem Fett goldgelb anbraten. Den Kavalierspitz aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Für die Sauce Zwiebelwürfel im Topf goldgelb anrösten, anschließend mit Rotwein und Suppe aufgießen. Die Gewürze und Kräuter hinzugeben und etwa eine halbe Stunde kochen lassen. Die Sauce mixen und durch ein Sieb wieder in den Topf passieren. Noch einmal aufkochen, den Kavalierspitz dazugeben und ca. 1,5 Stunden weichdünsten lassen, zwischendurch gelegentlich umrühren. 10 Minuten vor Garende die Gemüsewürfel beifügen. Bei Bedarf die Sauce mit Maizena binden und noch einmal abschmecken.

Den Kavalierspitz vor dem Servieren in Scheiben schneiden und mit der Rotweinsauce nappieren.