

Zutaten:

- 1 ½ kg Brustspitz
- 2-3 Kalbsknochen
- 3-4 Petersilienwurzeln groß
- 1 Steckrübe
- 3 Möhren
- 1 Sellerieknolle
- 2 Porree groß
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe

- 1 Lorbeerblatt

- 2 Nelken

- ¼ l Weißwein

- etwas Zitronensaft

- 4-5 Pfefferkörner

Zubereitung:

1. Alles Gemüse in Stifte schneiden.

2. Knoblauchzehe ungeschält in Öl anbräunen, danach entnehmen.

3. Den Brustspitz rundum anbraten, das Gemüse dazu geben und kurz mitbraten.

4. In der Zwischenzeit 3-4 l Wasser mit Lorbeerblatt und Nelken zum Kochen bringen.

5. Lorbeerblatt und Nelken entfernen und das Fleisch, das Gemüse, Wein, Zitronensaft und

Pfefferkörner in das Wasser geben.

6. Auf schwacher Hitze ca. 2 Std. köcheln lassen.

7. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, das Gemüse ringsum dazugeben und das Ganze mit 1-2

Kellen der Brühe übergießen.

Dazu gibt es Eier- und Meerrettichsauce und Schweizer Röstli.