

Rezept-Kategorie: Hauptgang Fleisch

Gericht und vom wem: Waldi Wax (Kalbskopf an Weissweinsauce) von Willi Brüderli

Zutaten:

Menge	Einheit	Zutaten
1	Kg	Kalbskopf am Stück
200	gr.	Sellerie
200	gr.	Karotten
200	gr.	Lauch
2		Lorbeerblätter
1		Nelke
10		Pfefferkörner zerdrückt
2	Stk.	Zwiebeln
3	EL	Salz
		Sauce
3	dl	Milch
50	gr.	Butter
50	gr.	Mehl
1	dl	Weisswein
3	dl	Sud vom Kalbskopf
		Oder
3	dl	Rahm anstelle von Milch, Butter und Mehl

Zubereitung:

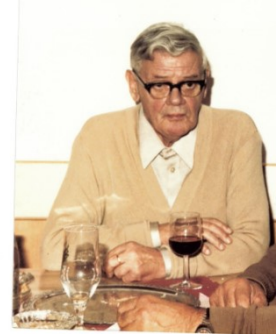
Gemüse in gröbere Würfel schneiden, Zwiebel mit Schale halbiert in der Bratpfanne anrösten (für Farbe und Aroma). Alles zusammen während ca. 1,5 Std. sieden bis der Kalbskopf weich ist. Danach in Würfel schneiden. Kann auch schon vor dem Kochen in Stücke geschnitten werden.

Sauce: Sud vom Kalbskopf durch ein Sieb streichen oder durch einen Kaffeefilter abtropfen lassen. Mehl im Butter andünsten, mit Weisswein ablöschen, Milch und Sud beifügen, zu einer sämigen Sauce aufkochen.

Anstelle von Milch, Butter und Mehl kann man den Sud auch 3dl Rahm beifügen und mit Maizena binden (Gluten frei).

8. - 12. April 2024 Wir starten mit einem traditionellen Metzgergericht. Waldi Wax - so nannte Willi Bruderli sein Lieblingsessen Kalbskopf an Weissweinsauce. Wieso dieser Name? Das weiss niemand. Aber vielleicht hast du eine Idee? Kommentiere doch diesen Beitrag und wir sammeln die verschiedenen Ideen. Wer am meisten Likes bekommt, wird belohnt mit einem Gutschein für zwei Personen für "Chief for a Day".

Willi Bruderli, geboren am 05. Februar 1915, gründete gemeinsam mit seiner Frau Helene 1949 die Metzgerei Bruderli in Pratteln. Toni Bruderli stieg nach seiner Metzger-Lehre und einem Fremdjahr bei einem Metzger in Einsiedeln 1974 in die Firma mit ein.



www.bruederli.com / info@bruederli.com