



## KALBSRAGOUT MIT GRÜNEM SPARGEL

### Zutaten:

30 dag Kalbfleisch, 30 dag Wurzelwerk, 15 dag Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 l Suppe,  $\frac{1}{8}$  l Buttermilch, Salz, Muskat, Kräuter,  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 20 dag grüner Spargel, 4 Radieschen

### Zubereitung:

- Fleisch, Wurzelwerk und Kartoffeln würfelig schneiden und in der Suppe weichkochen, abseihen
- $\frac{1}{3}$  des Wurzelwerks und der Kartoffeln passieren, mit Buttermilch mischen und zum Ragout geben, würzen
- Spargel in Salzwasser ca. 10 min kochen, in Stücke schneiden und mit geschnittenen Radieschen zum Ragout geben, abschmecken, mit Petersilie anrichten

