

Das Kalbsvögerl rosé ist ja eigentlich nichts anderes als eine ausgelöste und dann wieder in Form gebundene Kalbsstelze – also das juvenile Stadium eines Rinder-Wadshinkens. Ähnlich wie dieser ist auch dieses durchtrainierte Teilstück reichlich mit Sehnen durchzogen, die sich erst im Laufe eines langen Garprozesses zu weicher, saftiger Gelatine verwandeln. Und keine Zubereitungsart ist für diesen Effekt besser geeignet als ein mehrstündiges Barbecue bei milden Temperaturen und ebenso mildem Rauch von Obsthölzern. Alternativ dazu kann man den Braten natürlich auch bei Niedertemperatur im Ofen garen und auf den Rauch verzichten.

Füllt man dieses Vögerl dann auch noch mit feinen Pilzen und Kräutern, wird aus dem preiswerten Teilstück ein echter Festtagsbraten.



# Kalbsvögerl mit schwarzen Trüffeln

## Zutaten für 4-5 Portionen:

- 1 ausgelöste Stelze (ca. 2 kg) vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 2 Sommertrüffeln
- 2 EL Butter
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

Die ausgelöste Kalbsstelze innen salzen und pfeffern, dann mit den Butterflocken und den in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln belegen. Mit Küchengarn binden – die Form der Stelze erinnert im Idealfall am Ende an ein Hühnchen (deswegen Vögerl). Mit Rapsöl einreiben, dann auch außen kräftig salzen.

Gegart wird das Kalbsvögerl nun bei indirekter, verhaltener Hitze von ca. 120°C auf dem Grill oder im Ofen. Ob mit oder ohne Räucherchips ist Geschmackssache, aber übertreiben sollte man es mit dem Rauch hier auf keinen Fall. Spätestens nach 4 Stunden ist das Fleisch weich und hat eine Kerntemperatur jenseits der 75°C. Nun kann man es noch einmal mit Fett bepinseln und bei höherer Temperatur (160-180°C) Farbe nehmen lassen. Am Schluss das Fleisch vor dem Anschnitt noch gut 10 Minuten am Brett ruhen lassen.

Zu dem trüffeligen Kalbsvögerl passen beispielsweise gebratene Kipflerkartoffel und Grünkohl.

