Rezept

Kalbsbraten

Ein Rezept von Kalbsbraten, am 28.04.2024

Zutaten

2	Stücke Kalbsbraten (je ca. 1,2 kg, z. B. aus der Nuss)
3	Möhren
2	Petersilienwurzeln
4	Knoblauchzehen
1 EL	Tomatenmark
500 ml	trockener Weißwein
	Salz
	Pfeffer
	ca. 100 g Knollensellerie
2	Zwiebeln
4 EL	Öl
4 Zweige	Thymian
	1-2 EL heller Saucenbinder (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Backofen samt einer flachen, ofenfesten Form auf 80° vorheizen. Bratenstücke von Häutchen und Sehnen befreien, trocken tupfen, rundum salzen und pfeffern.

2. Das Gemüse waschen, putzen und grob zerschneiden. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Den Knoblauch ungeschält zerdrücken.

3. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Bratenstücke darin einzeln jeweils 7-8 Min. von allen Seiten, auch an den Enden, bei nicht zu starker Hitze anbraten. Die Braten nebeneinander in die Form im Ofen setzen und in 3 Std. fertig garen.

4. Inzwischen die Zwiebeln und das Gemüse im Bräter im Bratensatz anrösten. Tomatenmark, Knoblauch und Thymianzweige dazugeben und unter Rühren 1 Min. mit anbraten. Mit dem Wein und 1 l Wasser ablöschen, aufkochen und halb zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Std. köcheln lassen.

5. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen, das Gemüse gut ausdrücken und wegwerfen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei schwacher Hitze einkochen lassen, bis der Braten und die Beilagen fertig sind. Die Sauce vor dem Servieren nach Belieben mit dem Saucenbinder binden.

6. Die Kalbsbraten herausnehmen und quer zur Faser in Scheiben schneiden. Fächerförmig in den Warmhaltebehälter legen. Die Hälfte der Sauce darübergeben, den Rest in eine vorgewärmte Sauciere füllen.