Rezept

Kalbsbraten mit Orangen-Gremolata

Ein Rezept von Kalbsbraten mit Orangen-Gremolata, am 27.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
1 kg	Kalbsbraten (Schulter oder Keule)
	Pfeffer
100 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Kalbsfond oder Wasser)
2	Sardellen (in Öl)
2	Knoblauchzehen
	Salz
2 EL	neutrales Öl
250 ml	Kalbsfond (aus dem Glas)
1	kleine Bio-Orange
1/2 Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Den Kalbsbraten trocken tupfen, von Häutchen und Sehnen befreien und rundherum salzen und pfeffern.

2. Einen Schmortopf erhitzen. Das Öl hineingeben, den Braten darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten 5-6 Min. anbraten und herausnehmen. Die Zwiebel und den Knoblauch 1 Min. im Bratensatz anbraten, mit dem Wein ablöschen und 2 Min. einkochen. Den Braten wieder in den Topf geben und etwa 1 Std. 15 Min. bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt schmoren. Dabei nach und nach den Fond angießen und den Braten nach der Hälfte der Zeit wenden.

3. Inzwischen die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Spänen abziehen (oder einen Sparschäler verwenden und die Schale in feine Streifen schneiden;). Die übrige Knoblauchzehe schälen und grob hacken. Die Sardellen abtropfen lassen und grob hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und schneiden. Alles zusammen fein hacken.

4. Den fertigen Braten aus dem Topf heben und zugedeckt 5 Min. ruhen lassen. Die Gremolata zur Sauce geben und bei sehr schwacher Hitze offen 5 Min. köcheln lassen. Den Braten halbieren. Die Hälfte in Scheiben schneiden. Den Braten mit der Sauce servieren. Dazu schmecken Bandnudeln und ein trockener Weißwein. Die andere Hälfte zur späteren Verwendung ganz abkühlen lassen und fest in Alufolie gewickelt in den Kühlschrank legen.