Rezept

# Kalbsbraten mit Semmelknödeln

Ein Rezept von Kalbsbraten mit Semmelknödeln, am 02.05.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 kg** | Kalbsbraten (z. B. Nuss oder Oberschale) |
| | Pfeffer |
| **150 ml** | trockener Weißwein (ersatzweise Kalbsfond) |
| **200 g** | Sahne |
| | 8-10 altbackene Brötchen (400 g) |
| **1** | kleine Zwiebel |
| **20 g** | Butter |
| | Salz |
| | Salz |
| **2 EL** | Öl |
| **250 ml** | Kalbsfond (Glas) |
| **2 EL** | heller Saucenbinder |
| | 1/4 l Milch |
| | 1/2 Bund Petersilie |
| **3** | Eier |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

## Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum 7-8 Min. anbraten. In die Form setzen und 3 Std. im Ofen garen. Bräter beiseite stellen.

2. 1 Std. vor Ende der Garzeit für die Knödel Brötchen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Milch erhitzen und darüber gießen, 10 Min. ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie waschen, Blätter fein hacken. Zwiebel und Petersilie in der Butter in 1-2 Min. glasig anbraten. Mit den Eiern in die Schüssel geben, salzen und gut verkneten. 20 Min. zugedeckt ruhen lassen.

3. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen, in das kochende Wasser einlegen. Bei schwacher Hitze in 20 Min. gar ziehen lassen.

4. Währenddessen den Bratensatz im Bräter erhitzen, Wein angießen und 3 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Fond und Sahne dazugeben, 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Braten herausnehmen, Bratensaft aus der Form unter die Sauce mischen. Saucenbinder einrühren. Sauce 1 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Braten in Scheiben schneiden. Knödel herausheben und abtropfen lassen. Beides auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Sauce überziehen.