Rezept

Gerollter Kalbsnierenbraten

Ein Rezept von Gerollter Kalbsnierenbraten, am 04.06.2025

Zutaten

500 g	Kalbsknochen (fein gehackt)
	Salz
4 EL	Öl
	1,5 kg gerollter Kalbsnierenbraten (vom Metzger vorbereitet)
	Pfeffer
1 TL	Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Knochen am Boden einer Kasserolle verteilen. Den Braten mit der schönen Seite nach unten daraufsetzen, salzen, pfeffern, mit Öl beträufeln und in den Ofen (Mitte, Umluft 200°) geben.

2. Den Braten nach und nach mit dem austretenden Bratensaft übergießen. Nach Bedarf Wasser unter das Fleisch gießen (nie darüber). Backofen nach 20 Min. auf 200° (Umluft 180°) zurückschalten. Den Braten nach 45 Min. wenden und nochmals 45 Min. garen, danach aus der Kasserolle nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

3. Die Kasserolle bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Die Knochen mit Mehl bestäuben, 3 Min. unter ständigem Rühren bei großer Hitze anbraten. Mit 300 ml Wasser ablöschen und 10 Min. reduzierend einkochen lassen, durch ein Sieb gießen, dabei die Sauce auffangen. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Reis und Gemüse.