

Rezept

Glasierte Kalbsschulter mit Tellerzwiebeln

Ein Rezept von Glasierte Kalbsschulter mit Tellerzwiebeln, am 06.06.2025

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten

Zucker

ca. 1,2 kg Kalbsschulter **10-12** große Tellerzwiebeln (ca. 500 g, ▶ Tipp, ersatzweise große Schalotten)

1 Petersilienwurzel (ca. 50 g) 2 kleine Möhren (ca. 140 g)

4 EL Olivenöl Salz

1 EL Tomatenmark 300 ml Roséwein

1,2 l Kalbsfond (Glas, ersatzweise Fleischbrühe) **2 TL** Stärke

4 TL Crème fraîche **1/2 Bund** Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 610 kcal

Zubereitung

- 1. Den Backofen auf 150° (Umluft: 140°) vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, falls nötig von groben Sehnen befreien. Die Zwiebeln schälen und halbieren, dabei den Wurzelansatz nicht ganz abschneiden, damit die Schichten nicht auseinanderfallen. Petersilienwurzel und Möhren putzen, schälen und in 7 cm lange und 1 cm breite Stifte schneiden.
- 2. Einen großen Topf erhitzen und das Olivenöl zugeben. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl 3 Min. bei großer Hitze anbraten, wenden und in 3 Min. ringsherum anbraten. Herausnehmen.
- 3. Die Zwiebeln ins Fett geben, mit 2 Prisen Zucker bestreuen und 1 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Gemüse zugeben und 1 Min. mitbraten. Tomatenmark einrühren und 1 Min. mitrösten. In drei Schritten mit jeweils 1/3 des Weins ablöschen und stark einkochen. Mit dem Fond aufgießen und aufkochen.
- 4. Das Fleisch dazugeben und alles im Ofen (unten) offen in ca. 3 Std. weich braten. Dabei alle 30 Min. wenden und immer wieder mit dem Bratenfond begießen.
- 5. Nach Ende der Garzeit den Topf herausnehmen und das Fleisch abgedeckt beiseitestellen. Die Sauce aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Sauce rühren und in ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze sämig einkochen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Fleisch darin erneut erhitzen.
- 6. Für die Garnitur die Crème fraîche in eine kleine Schüssel geben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Zur Crème fraîche geben, gut verrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.