

## Rezept

# Kalbsbraten mit Kapernsauce

Ein Rezept von Kalbsbraten mit Kapernsauce, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>800 g</b> Kalbsbraten (Lende)	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>4</b> junge Bundmöhren	<b>2</b> junge Kohlrabi
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>100 ml</b> trockener Weißwein (oder Fond + 1 EL Zitronensaft)
<b>200 ml</b> Gemüsefond (aus dem Glas)	<b>1 EL</b> heller Saucenbinder
<b>3 EL</b> Kapern (aus dem Glas)	1-2 TL Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Braten darin rundherum 7-8 Min. anbraten. In die Form setzen und 2 Std. im Ofen (Mitte) garen. Die Pfanne nicht auswaschen.
2. 20 Min. vor Ende der Garzeit Gemüse schälen, in dicke Stifte schneiden und in kochendem Salzwasser 3-4 Min. blanchieren. In Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden.
3. Die Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen, diesen mit Weißwein und Fond ablöschen. 5 Min. bei starker Hitze einkochen. Saucenbinder einrühren und einige Min. einkochen. Gemüse, Kapern und Petersilie unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.