

Rezept

# Kalbsbraten mit Oliven

Ein Rezept von Kalbsbraten mit Oliven, am 28.04.2025

## Zutaten

- |                                        |                                                               |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> Zwiebel                       | <b>1</b> Möhre                                                |
| <b>2</b> reife Tomaten                 | 1,2 kg Kalbsnuss                                              |
| Salz                                   | <b>50 g</b> Schweineschmalz (ersatzweise 4 EL Olivenöl)       |
| <b>150 ml</b> trockener Weißwein       | ¼ l Kalbsfond (aus dem Glas; ersatzweise Instant-Gemüsebrühe) |
| <b>1</b> dicke Scheibe Serranoschinken | <b>150 g</b> milde grüne Oliven                               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Möhre putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen.
2. Das Fleisch rundherum salzen. Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen. Den Braten darin bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. sorgfältig von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Zwiebel, die Möhre und die Tomaten dazugeben und 2 Min. unter Rühren mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. schmoren.
3. Das Kalbfleisch wenden, die Hälfte des Kalbsfonds angießen und alles weitere 30 Min. schmoren.
4. Den Serranoschinken in feine Streifen schneiden. Die Oliven nach Belieben entsteinen. Den Braten wieder wenden und den Schinken und die Oliven dazugeben. Den restlichen Fond angießen und das Fleisch in 15-20 Min. fertig garen.
5. Den Braten herausheben und zugedeckt 5 Min. ruhen lassen. Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und auf vorgewärmte Teller geben. Die Olivensauce darauf verteilen.