

Rezept

Kalbsbraten mit Tomaten-Pilzgemüse

Ein Rezept von Kalbsbraten mit Tomaten-Pilzgemüse, am 28.03.2025

Zutaten

1,2 kg Kalbsnuss	Salz
Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	400 ml Kalbsfond
3 Thymianzweige	6 Scheiben Speck
500 g Tomaten	500 g Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
100 g Sahne	Zucker
2 EL Saucenbinder	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern. Im Bräter in 3 EL heißem Öl anbraten, Tomatenmark dazugeben, mit 200 ml Kalbsfond ablöschen. Fleisch mit den Thymianzweigen und dem Speck belegt geschlossen im Ofen (unten, Umluft 160°) unter häufigem Begießen 50 Min. braten. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und würfeln. Nach 20 Min. zum Fleisch geben.
2. Champignons, Frühlingszwiebeln und Knoblauch putzen. Pilze in Scheiben schneiden und in 2 EL Öl anbraten. Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem gepressten Knoblauch 2-4 Min. mit den Pilzen braten.
3. Braten in Alufolie gewickelt in den ausgeschalteten Ofen legen. Tomaten aus dem Fond heben und zu den Pilzen geben. Bratensaft mit restlichem Kalbsfond und der Sahne aufkochen und mit Saucenbinder binden. Gemüse darin erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Aufgeschnittenes Fleisch darauf anrichten.