

Rezept

Kalbsbrust mit Kartoffeln und Tomaten

Ein Rezept von Kalbsbrust mit Kartoffeln und Tomaten, am 25.03.2023

Zutaten

1 kg Kalbsbrust	Salz
Pfeffer	1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei	1/2 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl	2 Lorbeerblätter
400 ml Rinder- oder Gemüsebrühe	600 g Tomaten
600 g kleine neue Kartoffeln	je 5-10 grüne und schwarze Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Küchengarn in Form binden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und in ein feuchtes Küchentuch gewickelt in den Kühlschrank legen, die Stängel mit Küchengarn zusammenbinden.
2. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und die Kalbsbrust darin bei mittlerer Hitze 8-10 Min. rundherum anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Thymian, Salbei, Petersilienstängel und Lorbeerblätter hinzufügen und die Hälfte der Brühe angießen. Alles zugedeckt 10 Min. kochen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, halbieren und in grobe Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomaten in den Bräter geben und 10 Min. mitschmoren.
4. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Kartoffeln unter kaltem Wasser gründlich abbürsten. Die Kalbsbrust wenden, die Oliven in den Bräter geben und die restliche Brühe angießen. Das Fleisch im Ofen zugedeckt (Mitte, 140° Umluft) in etwa 2 Std. fertig garen, dabei nach 1 Std. wenden und die Kartoffeln dazugeben.
5. Die Kalbsbrust herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und das Fett abschöpfen. Das Gemüse aus dem Sieb wieder dazugeben, die Petersilienstängel entfernen und die Sauce erhitzen. Die Kalbsbrust in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.