

Rezept

Kalbsrahmbraten mit Roséwein, Salbei und Mangoldnudeln

Ein Rezept von Kalbsrahmbraten mit Roséwein, Salbei und Mangoldnudeln, am 28.04.2025

Zutaten

1,6 kg Kalbfleisch (z.B. dickes Bugstück aus der Schulter)	200 g Zwiebeln
	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 EL Mehl (Type 405)
4 EL Pflanzenöl	2 EL Tomatenmark
500 ml Roséwein	750 ml Kalbsfond (aus dem Glas)
7 mittelgroße Salbeiblätter	1 EL Speisestärke
400 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen und von evtl. Sehnen befreien. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das Fleisch von beiden Seiten kräftig salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben.
2. Das Öl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen und das Fleisch 3 Min. anbraten, wenden und weitere 3 Min. ringsherum braten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Im gleichen Topf die Zwiebeln 3 Min. anbraten. Das Tomatenmark einrühren und 3 Min. braten. Mit etwas Roséwein ablöschen, Flüssigkeit ganz einkochen lassen, den Vorgang 2-mal wiederholen. Dann den restlichen Wein und Kalbsfond dazugießen.
3. Salbei waschen, trockentupfen und grob schneiden. Fleisch und 2/3 des Salbeis einlegen und aufkochen lassen. Abgedeckt 3 Std. 30 Min. im Ofen (Mitte) garen, dabei das Fleisch gelegentlich wenden.
4. Den Topf herausnehmen, Fleisch auf einer Platte im Ofen bei 100° warm stellen. Die Sauce auf dem Herd in 5 Min. einkochen lassen, pürieren, durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf gießen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, die Sauce damit binden und 5 Min. kochen. 200 g Sahne in die Sauce einrühren und 3 Min. sämig einkochen lassen.
5. Restliche Sahne leicht aufschlagen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren aufgeschlagene Sahne und restlichen Salbei in die heiße Sauce rühren. Das Fleisch mit einem scharfen Messer in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, und z. B. mit gebratenen Salbeiblättern und -blüten garnieren und reichlich Sauce sowie mit Mangoldnudeln servieren.