

## Rezept

# Kalbsrollbraten

Ein Rezept von Kalbsrollbraten, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>10 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>250 g</b> braune Champignons
<b>4</b> Schalotten	<b>1/2 Bund</b> Thymian
<b>2 EL</b> Butterschmalz	Salz
Pfeffer	<b>800 g</b> Kalbsbraten (Nuss oder Schulter, eventuell beim Metzger vorbestellen)
<b>250 ml</b> trockener Weißwein (oder Kalbsfond)	<b>200 g</b> Sahne
Küchengarn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze in warmem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Die Champignons putzen, trocken abreiben und fein hacken. 2 Schalotten schälen und fein hacken. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
2. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, Schalotten und gehackte Pilze darin bei starker Hitze ca. 2 Min. anbraten. Eingeweichte Pilze ausdrücken, fein hacken und unterrühren. Alles unter Rühren braten, bis jegliche Flüssigkeit verdampft ist. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze abkühlen lassen.
3. Das Fleisch zum Füllen spiralförmig einschneiden, salzen und zum Füllen auslegen.
4. Die Pilzfüllung darauf verteilen, dabei einen Rand von 3 cm frei lassen, damit nichts herausquellen kann. Den Braten aufrollen und mit Küchengarn binden.
5. Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Übriges Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Den Rollbraten darin 6 – 7 Min. rundherum, auch an den Enden, anbraten. In die Form setzen und ca. 2 Std. 30 Min. im Ofen (Mitte) garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60° erreicht hat. Die Pfanne nicht auswaschen.
6. Etwa 20 Min. vor Ende der Garzeit die übrigen Schalotten schälen und fein würfeln. Im Bratensatz in der Pfanne anbraten, mit Wein und Sahne ablöschen. Die Sauce bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Kalbsrollbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Bandnudeln.