

Rezept

Kalbsrollbraten

Ein Rezept von Kalbsrollbraten, am 15.10.2024

Zutaten

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