

Rezept

Kalbstafelspitz mit Himbeeressig und Lorbeer

Ein Rezept von Kalbstafelspitz mit Himbeeressig und Lorbeer, am 25.03.2023

Zutaten

2 Stück Kalbstafelspitz à 750 g	200 g Zwiebeln
200 g Möhren	200 g Knollensellerie
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 EL Pflanzenöl	1 EL Puderzucker
2 EL Tomatenmark	50 ml Himbeeressig
500 ml Roséwein	750 ml Rinderfond (aus dem Glas)
4 frische Lorbeerblätter	3 TL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen und von evtl. Sehnen befreien. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Jetzt erst das Fleisch salzen und pfeffern.
2. Das Öl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen und das Fleisch darin 2 Min. braten, wenden und weitere 2 Min. ringsherum braten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Puderzucker in den Topf streuen und hellbraun karamellisieren lassen. Die Zwiebeln dazugeben, 1 Min. mitrösten, Gemüse und Tomatenmark einrühren und unter ständigem Rühren weitere 3 Min. rösten. Mit Essig ablöschen, die Flüssigkeit vollständig einkochen.
3. Mehrmals mit Roséwein ablöschen und einkochen. Den Rinderfond dazugießen, Fleisch und Lorbeerblätter einlegen, aufkochen lassen und den Topf abdecken. Auf den Ofenrost (Mitte) stellen und in etwa 5 Std. weich garen. Das Fleisch gelegentlich wenden.
4. Den Topf aus dem Ofen nehmen, Fleisch auf eine Platte legen und im Ofen bei 80° warm stellen. Die Sauce 5 Min. einkochen lassen. Die Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser glatt rühren und die kochende Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden, mit der heißen Sauce und z. B. frischem Lorbeer auf vorgewärmten Tellern anrichten.