

Kalbsbraten mit Wintergemüse



Wintergemüse wie Karotten, Lauch und Pastinaken werden zusammen mit dem Kalbsbraten im Ofen gegart. Rosmarin sorgt für den würzigen Duft.

Zutaten

Für 4 Personen

1,2 kg Kalbsschulter, gebunden
2 TL Salz
Pfeffer, Paprika
½ Bund Rosmarin
1 Zwiebel
150 g Karotten
150 g Lauch
150 g Pastinaken
2 EL Bratbutter
1 EL Tomatenpüree
3 dl Rotwein
4 dl Kalbsfond

Backofen auf 190 °C vorheizen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Hälfte der Rosmarinzweige unter der Schnur hindurchziehen. Zwiebel in Scheiben schneiden. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Bratbutter im Bräter erhitzen. Fleisch ca. 5 Minuten rundum anbraten. Gemüse, restliche Rosmarinzweige und Tomatenpüree dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Wein und Fond ablöschen und in der Ofenmitte zugedeckt ca. 70 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 75 °C hat.

Nach 30 Minuten der Gardauer Deckel entfernen. Fleisch hin und wieder mit Jus übergiessen.

Kalbsbraten aus dem Jus heben und 10 Minuten warm stellen. Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Braten tranchieren. Mit Jus und Gemüse anrichten.

Dazu passt Kartoffelstock.