

Geschmorter Kalbsbraten



Zubereitung

Für 4-5 Personen

1 Die Schalotten mit kochend heissem Wasser übergossen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend das Wasser abgiessen, die Schalotten schälen und wenn nötig halbieren.

2 Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter mit einer Küchenschnur zu einem Sträusschen binden.

3 Den Kalbsbraten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. In einem Bräter die Bratbutter kräftig erhitzen. Den Kalbsbraten darum anbraten, dann herausnehmen. Im Bratensatz die Schalotten und den Knoblauch kurz andünsten. Mit Fond oder Bouillon sowie dem Weisswein und dem Portwein ablöschen und das Kräutersträusschen dazulegen. Den Braten wieder beifügen und die Sauce aufkochen.

Zutaten

500 g Schalotten, klein
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Salbei
2 Lorbeerblätter
1 kg Kalbsbraten, zum Schmoren; z.B. Schulter oder Hals
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
1 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Bratbutter
2 dl Kalbsfond, ersatzweise Bouillon
2 dl Weisswein
2 dl Portwein, weiss
1 Bund Petersilie, glattblättrig
2 Esslöffel Senf

4 Den Bräter zugedeckt in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen geben. Nach 20 Minuten Bratzeit die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Die Kalbsschulter weiterhin zugedeckt während 70-80 Minuten fertig schmoren, dabei den Braten regelmässig mit der Sauce übergossen.

5 Die Petersilie fein hacken.

6 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln. Die Sauce nochmals kräftig aufkochen, wenn nötig leicht einkochen lassen und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie untermischen.

7 Die Kalbsschulter in dünne Scheiben schneiden und mit Sauce umgiessen.

Dazu passen Kartoffelstock oder Bratkartoffeln.