

Kalbsrollbraten mit Rahmsauce



Zutaten für 6-8 Personen:

1,8 kg Kalbsrollbraten aus der Schulter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2-3 EL Olivenöl

2-3 EL Dijon-Senf

1 Gemüsezwiebel

3 mittelgroße Karotten

1 Scheibe Sellerie

3 Knoblauchzehen

1/2 Lauch (optional)

100 ml trockener Weißwein

300 ml Kalbsfond

200 ml Sahne

1. Kalbsrollbraten etwa 30 min vor Beginn aus der Kühlung nehmen.

2. Gemüsezwiebel und Karotten schälen und in kleinere Abschnitte teilen, Sellerie putzen und würfeln. Lauch putzen und in Halbringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und halbieren.

3. Rollbraten salzen und von allen Seiten in einer sehr großen Pfanne anbraten. Beiseite stellen. Die Gemüseabschnitte in der Pfanne anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und den Wein einköcheln. Kalbsfond zugießen.

4. Den Rollbraten mit Dijonsenf einstreichen und auf das Gemüse legen. Bei 180° ca 150 min im Backofen schmoren. Immer wieder mal begießen. Wenn es nicht genügend Flüssigkeit sein sollte: noch etwas Gemüsebrühe oder Kalbsfond nachgießen. Nach ca. 75 min im Ofen die Sahne zugießen.

Hinweise:

Wenn der Kalbsbraten zu dunkel werden sollte: Mit Alufolie abdecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 180 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023