

Kalbsrahmbraten



Zutaten für 4-6 Personen:

1200 g Kalbsbraten (bevorzugt Rosenstück)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
anderes Fleischgewürz (opt.)
2-3 EL neutrales Öl
1 Gemüsezwiebel
1 Scheibe Sellerie
2 Karotten
4 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
100 ml trockener Weißwein
400 ml Kalbsfond
1 Tomate
2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner
5 Wocholderbeeren
1/3 TL Chiliflocken
200 ml Sahne
2 geh. TL Speisestärke, kalt
angerührt

1. Kalbsbratenstück
Zimmertemperatur
annehmen lassen.

2. Gemüsezwiebel schälen
und in gröbere Stückchen
teilen. Karotten schälen
und in dickere Scheiben
schneiden. Bei der
Selleriescheibe den Rand
wegschneiden und in kleine
Stückchen teilen.
Knoblauchzehen schälen.

3. Kalbsbratenstück kräftig
würzen und auf allen Seiten
in einem größeren Schmor-
topf einige Minuten
anbraten. Beiseite stellen
und das Gemüse im
verbliebenen Fett anrösten.
Das Tomatenmark mit-
schwitzen. Mit 100 ml
Weißwein ablöschen.

4. Fleisch wieder zugeben
und Fleischbrühe oder
Fond zugießen. Deckel
schließen und sanft
köcheln lassen, insgesamt
2-3 h.

5. Eine Stunde vor dem
Ende eine gewürfelte
Tomate und die restlichen
Gewürze untermischen.

6. Zum Ende das Fleisch
herausheben und bei 120°
im Backofen warm stellen.
Sauce abpassieren, Sahne
zugießen und eventuell
noch mit kalt angerührter
Speisestärke binden. Nach
Geschmack noch etwas
einköcheln.

7. Fleisch quer zur Faser in
Scheiben schneiden und in
die Sauce geben.

Hinweise:

Die Zeitdauer zum Schmoren
hängt von der Größe des
Bratenstücks ab. Bei 1200 g
rechnet man mit ca. 2 1/2
Stunden.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.08.2024