

Rezept: Kalbsrollbraten vom österreichischen Kalb

Rezept für ca. 4 Personen

Dauer: ca. 2 Stunden

Zutaten für den Braten:

- 1 Kalbsrollbraten (ca. 600 g)
- Wurzelgemüse (gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel)
- Schalotten
- Porree
- 250 ml klare Kalbs- oder Rindssuppe
- 125 ml Weißwein (trocken)
- 7 ml Schlagobers
- 1 TL Mehl (glatt)
- Salz
- Petersilie
- Lorbeer
- Salbei
- Öl

Zubereitung:

- Backrohr auf ca. 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Vorhandenes Gemüse (Wurzelgemüse, Schalotten, Porree) in Würfel schneiden.
- In einer Bratpfanne etwas Öl erhitzen, gewürfeltes Gemüse dazugeben und anrösten,
- danach Gemüse beiseitestellen.
- Wiederum etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kalbsrollbraten rundum kräftig anbraten. Mit Wein ablöschen und fast zur Gänze einkochen.
- Danach mit Suppe aufgießen.
- Salbei und Lorbeer begeben, ins Rohr schieben und bei ca. 175°C zugedeckt ca. 1,5 Stunden braten.
- Nach ca. 60 Minuten das angeröstete Gemüse dazugeben und weiterbraten bis die Kerntemperatur vom Fleisch 75 - 80 Grad erreicht hat.
- Anschließend das Fleisch aus der Pfanne heben und warmstellen.
- Schlagobers mit Mehl verquirlen und in die Bratensauce einrühren.
- Kurz aufkochen lassen. Gehackte Petersilie zugeben und die Sauce abschmecken.
- Den Braten mit der Sauce anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelpüree, Röstkartoffel oder grünen Salat.