

Kalbs - Schulterbraten

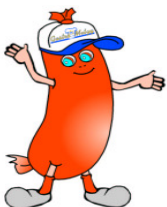
Man braucht für 4 Personen:

- 1 Stk Kalbsschulter
- 0.5 dl Erdnussöl
- 1 Stk Zwiebel grob gewürfelt
- 2 Stk Rüebli
- 2 Stk Knoblauchzehen
- 1 Stk Stangensellerie
in 100g Würfeli
- 1 El Tomatenpüree
- 5 dl trockener Weisswein
- 3 Stk Zweige Rosmarin und Thymian
- Bouillon zum verdünnen der Sauce
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Braten mit wenig Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. 7-8 Minuten rundherum anbraten, bis er eine leichte Kruste gebildet hat. In Bratgeschirr legen. In grobe Würfel geschnittene Zwiebeln, die halbierten Rüebli, die Knoblauchzehen und die Stangensellerie-Würfeli in der gleichen Pfanne wie das Fleisch anrösten. 1 El Tomatenpüree dazugeben gut mischen und mit 5 dl Weisswein ablöschen. Das Gemüse mit dem Saft über den Braten geben. Drei Zweige Rosmarin und Thymian dazulegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad je nach Dicke des Bratens 1-1/2 Stunden schmoren. Alle 15min mit dem eigenen Saft übergiessen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Saft absieben und in der Bratpfanne mit dem nun erkalteten Bratensatz unter Rühren aufkochen. Wenn nötig mit etwas Bouillon verdünnen. Fleisch tranchieren und in der Sauce nochmals leicht erwärmen. Sofort anrichten.



Dazu passt: Kartoffelstock oder Gratin, Teigwaren, grüne Bohnen

Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"