



Ihr zuverlässiger Partner  
Fleisch, Fleischwaren, Comestibles  
**Kalb carrée aus dem Ofen**

Man braucht für 4 Personen:

- 1 Bund Thymian
- 1 stk Zitrone  
abgerieben Schale
- 1 el Senf, grobkörnig
- 1 stk Kalb carrée  
Salz und schwarzer  
Pfeffer aus der Mühle
- 2 el Bratbutter



Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Zitronenschale zum Thymian geben und alles sehr fein hacken. Mit dem Senf mischen.

Das Kalb carrée gut dressieren, das heisst von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und pfeffern. In der heissen Bratbutter rundum während 10 Minuten anbraten.

Auf die vorgewärmte Platte geben und grosszügig mit Senfmarinade bestreichen.

Das Kalb carrée im 80 Grad heissen Ofen während 1 1/2-1 3/4 Std nachgaren lassen.

Dazu passt: Kartoffelprodukte, Teigwaren

Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "

