

Kalbsbraten mit Frühlingszwiebeln

Man braucht für 4 Personen:

1 stk	Kalbsrollbraten vom Hals
3 el	Bratbutter
3 dl	Weisswein
4 dl	Wasser
2 stk	Lorbeerblatt
5 stk	Karotten
5 stk	Frühlingszwiebeln
5 tl	Bratensauce
	Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Brattopf in heisser Butter rundherum gut anbraten. Mit Weisswein ablöschen, Lorbeerblatt dazugeben und ohne Deckel in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Nach und nach mit dem Wasser übergiessen und während ca. 50 Minuten schmoren lassen. Nach 30 Minuten die geschälten Karotten und die Frühlingszwiebeln dazugeben und mit schmoren. Fleisch und Gemüse herausnehmen und warm stellen. Fond etwas einkochen lassen. Bratensauce dazu rühren und 2 Minuten leicht kochen lassen. Fleisch tranchieren, anrichten und mit wenig Sauce überträufeln und mit dem Gemüse garnieren. Sauce separat dazu servieren.

Dazu passt:

Teigwaren oder Risotto (Beides im Fabrikladen erhältlich)

Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "