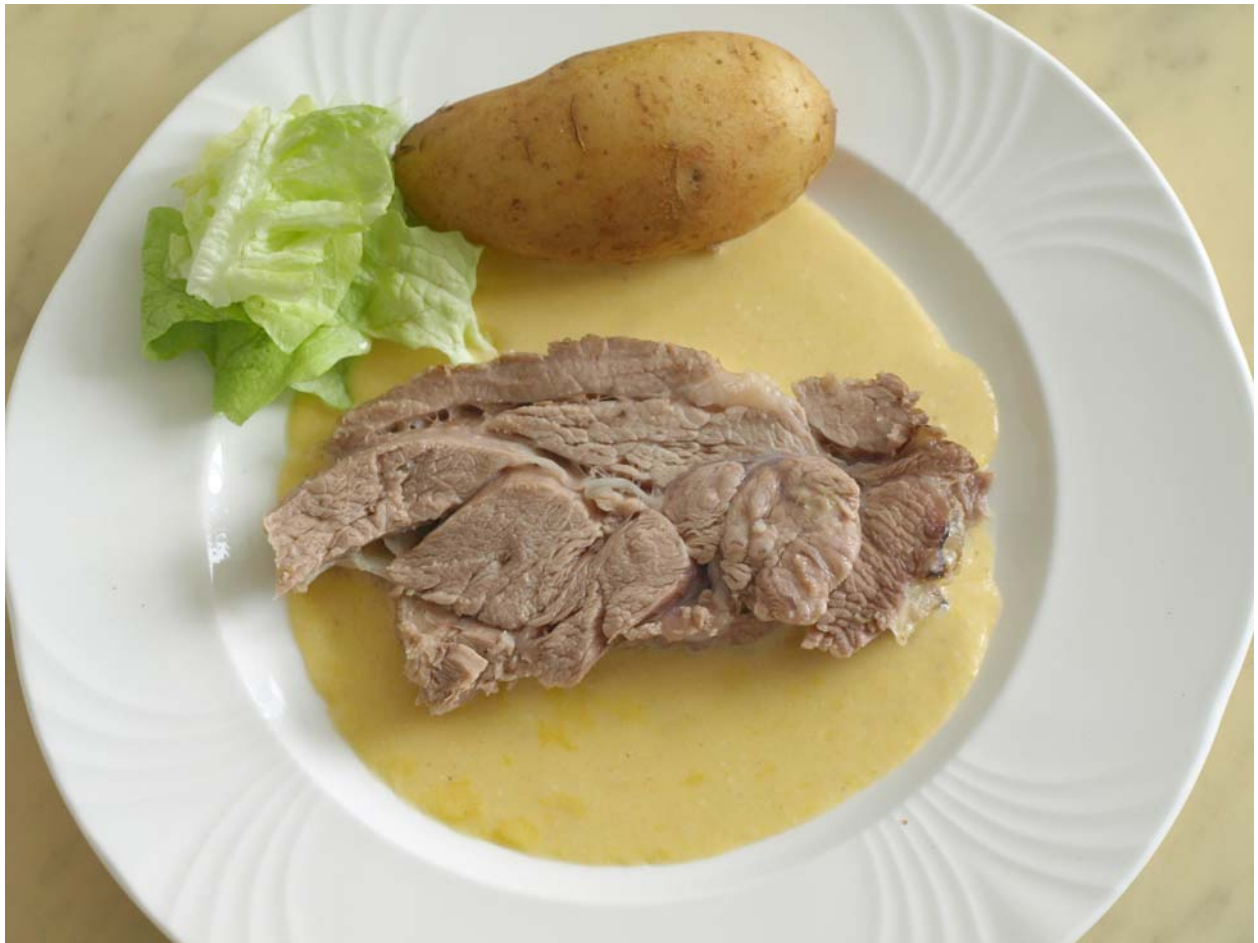


Kalbsbraten mit Meerrettichsauce



Zutaten für 4-6 Personen:

1,2 kg Kalbsbraten (ohne Knochen) oder 2 kg (mit Knochen)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butterschmalz

250 ml trockener Weißwein

1 TL Rinderbrühpulver

2 große Karotten

1 Gemüsezwiebel

1 Scheibe Sellerie

1-2 EL Mascarpone

1-2 EL Sahnemeerrettich

1. Zwiebel, Karotten und Sellerie putzen und würfeln.

2. Kalbsbraten kräftig salzen und pfeffern und in einem großen Schmortopf in Butterschmalz anbraten. In Alufolie warm stellen.

3. Gewürfeltes Gemüse im Topf anbraten und mit 250 ml Weißwein ablöschen. Den Wein um etwa 1/3 einköcheln lassen. 1 TL Rinderbrühpulver unterrühren.

4. Den Kalbsbraten auf das Gemüse setzen und bei geschlossenem Deckel im auf 180° vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Immer wieder mit Flüssigkeit begießen.

5. Nach der Schmorzeit den Braten in Alufolie wickeln und in einem geeigneten Gefäß im Backofen warm halten.

6. Die Flüssigkeit mit den Gemüsestückchen fein pürieren und dann mit einem Sieb abgießen. Mascarpone und den Sahnemeerrettich unterrühren und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Kalbsbraten quer zur Faser in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern und einem Saucenspiegel anrichten.

Hinweise:

Es eignen sich sowohl Kalbshals als auch Kalbschulter. Die beste - und teuerste - Wahl ist allerdings eine Kalbsnuss in geeigneter Größe.

Den Sahnemeerrettich schrittweise zugeben und immer wieder mal zwischendrin probieren. Anstelle von Mascarpone kann man auch Schlagsahne nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 160 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023