

Geschmorter Kalbsbraten im Topf

Notizen:

Kalbsbraten in etwas Öl heiß anbraten (von allen Seiten). Nach ca. 4 bis 5 Min. sollte er schon von außen knusprig sein.
Danach Möhren, Zwiebel, Sellerie, Lauch (kleingeschnitten), 1 Lorbeerblatt, Kräuter der Provence, 12 Pfefferkörner mit 1/8 l Brühe, 1/8 l Rotwein aufgießen und einmal aufkochen lassen. Jetzt die Hitze zurücknehmen (Stufe 2) und bei zugedektem Topf garen lassen. Dabei wende ich alle 15 Min. das Fleisch und übergieße es mit etwas Flüssigkeit. Im Verlaufe des Garens kann es ratsam sein, etwas Flüssigkeit (Rotwein) nachzugießen.
Nach 80 Min. den Braten herausnehmen, in Alu-Folie wickeln und im gewärmten Backofen warmstellen. Das verbleibende Gemüse ca. 5 Min. aufkochen und durchsieben. Was unterhalb des Siebes hängen bleibt, ist mir immer besonders wichtig, das kratze ich mit einem Löffel für die Sauce ab. Die neugewonnene Sauce wieder in den Topf geben und entsprechend, je nach Geschmack (Pfeffer, Salz) würzen. Zum Schluss mit einer Mehlschwitze andicken. Das Fleisch noch einmal mit der Sauce im Topf rundherum anwärmen.
Dazu empfehle ich leckere junge Kartoffel, mit Erbsen und Möhren.
Über den ganzen Teller streue ich ein wenig kleingehackte Petersilie.

Tipp:

Die Sauce kann auch mit etwas Sahne oder Crème fraiche verfeinert werden. Dazu empfehle ich einen Grau-Burgunder, Baden, schön gekühlt.

Zutaten:

1,2 kg Kalbsbraten,
3 Möhren,
1 Stange Lauch,
1 Scheibe Sellerie,
2 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
12 Pfefferkörner,
Olivenöl,
1/8 l Brühe,
1/8 l Rotwein,
Crème fraiche,
Salz,
Pfeffer,
Petersilie