

Geschmorte Kalbsbrust

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Kalbsbrust ohne Bein
1 Zwiebel mittelgross
2 Knoblauchzehen
200 g Gemüswürfel von
Karotten, Lauch und Sellerie
2 Lorbeerblätter
2 dl Weisswein
5 dl Kalbssauce braun gebunden

Vorbereitung

Kalbsbrust straff rollen und binden
In 4 Teile wie Steaks schneiden und würzen
Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und hacken

Zubereitung

Fleisch beidseitig anbraten, dann herausnehmen und Bratfett abgiessen. Zwiebel und Knoblauch etwas andünsten, dann Gemüswürfel begeben und mitdünsten, Lorbeerblätter dazugeben. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Kalbssauce begeben und Kalbsbruststücke dazugeben, dann zugedeckt im Ofen weich dünsten.

Kalbsbrust anrichten, die Sauce passieren, abfetten und abschmecken, danach das Fleisch damit nappieren.
Als Beilage Kartoffelstock, Rosenkohl und Kürbiswürfel servieren. Mit glasierten Perlzwiebeln und Speck Lardons garnieren.

