Kalbsbraten

Saftig und zart, in Rahmsoße

Zutaten

1 - 1,2 kg Kalbsbraten
2 Karotten
1 Zwiebel
½ Stange Lauch
Etwas Knollen - Sellerie
800ml Brühe (Instand)
100ml Sahne
1 Zweig Rosmarin
3 - 4 EL Tomatenmark
30g Butter
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer
Eine Prise Zucker

www.witt-pc.de

So funktioniert es!

Das Gemüse grob schneiden und in den Ofenmeister geben.
Das Fleisch, abspülen und trocken tupfen.
Mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse in den Ofenmeister setzen.
Ca. 800ml Gemüsebrühe richten und in der noch warme Brühe 3 – 4 EL Tomatenmark lösen.
Die Brühe zum Fleisch geben so dass das Fleisch ¾ bedeckt ist.

Den Backofen auf 240C vorheizen!
Ofenmeister mit Deckel in den Ofen geben und ca. 30 Minuten backen
Die Temperatur auf 190C senken und den Rosmarin dazu geben.
Für weitere 30 – 35 Minuten backen. Der Deckel bleibt dabei auf dem Ofenmeister.
Jetzt kommen die Kroketten in den Ofen.

So geht es weiter!
Den Braten aus der Soße heben und die Soße durch ein Sieb abgießen.
Den Braten zurück in den leeren Ofenmeister, ohne Deckel unter den Kroketten, zurück in den Ofen geben.
Die Kroketten fertig backen.

Zeit für die Soße!
Die Butter, in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren.
Das Mehl solange bräunen bis es hell braun ist. Achtung das geht am Ende ganz schnell und es wird schwarz.
Mit dem Braten Fond ablöschen und so viel Flüssigkeit dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Eine Prise Zucker rundet das ganz etwas ab.

Finale!
Die Soße noch einmal kräftig aufkochen und leicht köchelnd etwas einkochen lassen.
Den Braten auf einem Brett aufschneiden und mit viele Soße, Kroketten und eventuell ein Paar Butterbohnen servieren.

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481