

Rezepte vom Kalb

Kalbsbrust an Gemüse

Zutaten für 4 Personen

1 kg magere Kalbsbrust ohne Knochen
300 gr Karotten
200 gr frische Champignons
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Zwiebel, fein gewürfelt
500 ml Wasser
250 ml Weißwein
je 2 Gewürznelken/Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 ml Süße Sahne
1-2 Eigelb
evt. Soßenbinder

Zubereitung

Kalbsbrust in gut daumendicke Scheiben schneiden, würzen und mit Öl in einem Bräter anbraten.

Das Wasser und den Wein angießen, zusammen mit den Zwiebelwürfeln, Gewürznelken und Lorbeerblättern für etwa 90 min köcheln lassen.

Backofen vorheizen zum Warmstellen.

In der Zwischenzeit die Karotten und die Champignons putzen, große halbieren, Lauchzwiebeln waschen und putzen.

Das Gemüse 10-15 min vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben.

Die Kalbsbrust, Gewürznelken und Lorbeerblätter nach Ablauf der Garzeit aus dem Sud nehmen, das Fleisch warmstellen.

Den Sud leicht köcheln lassen, Eigelb und Sahne verquirlen und unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und bei Belieben eindicken.

Als Begleiter empfehlen wir Bandnudeln -
einen guten Appetit!

