

Kalbsbraten mit Rosmarin und Salbei

Fleisch - Kalb

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 2½ Stunden
Zubereitungszeit: 120 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kalbsschulter	g	800	1200
Olivenerlen	EL	6	9
Butter	EL	4	6
Salz			
Salbeizweige	St.	2	3
Rosmarinzweige	St.	2	3

VORBEREITEN:

1. Kasserolle mit gut schließendem Deckel bereitstellen.
Wenn der Deckel nicht gut schließt, kann auch Alufolie zum Abdichten benutzt werden.
2. Fleisch salzen und mit Öl sowie Butter im kalten Topf bereitstellen.

ZUBEREITUNG:

1. Herdplatte stark erhitzen.
2. Topf darauf stellen. Wenn Fett brutzelt, Deckel entfernen und Fleisch bei starker Hitze rund herum anbräunen.
3. Temperatur auf niedrigste Stufe senken. Braten mit Rosmarin- u. Salbeizweigen beifügen (während der ersten halben Stunde auf den Braten legen).
4. Etwa zwei Stunden sanft im eigenen Saft schmoren. Halbstündlich wenden. Kein Wasser zufügen.
5. Fleisch aufschneiden, mit Fond übergießen und anrichten. Salbeiblätter beilegen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Gedünstete Buttergemüse, Béchamelkartoffeln, Bratkartoffeln, grüne oder rote Salate (Radicchio).
- * Leichter Rotwein (Chianti)