Kalbsbraten mit Thymian und Champignons

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kalbsfleisch
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 Bd. Suppengrün
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1/2 Bd. Thymian
- » 4 EL Butterschmalz
- » 250ml Weißwein
- » 200ml Kalbsfond
- » 500g rosa Champignons
- » 1 Stange Porree
- » 125ml Schlagsahne
- » 3-4 EL Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Den Kalbsrücken trockentupfen und mit Salz sowie Pfeffer einreiben. Die Schwarte kreuzförmig einschneiden. Suppengrün waschen, putzen bzw. schälen, klein schneiden. Zwiebeln abziehen, vierteln. Den Thymian abbrausen, trockenschütteln.

2. Den Ofen auf 155°C vorheizen. 2EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Kalbfleisch darin rundherum anbraten. Suppengrün, Zwiebeln sowie Thymian zufügen, kurz mitschmoren. Wein und Fond angießen. Im Ofen ca. 60min braten.

3. Champignons feucht abreiben, putzen. Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden. 2EL Butterschmalz erhitzen, Pilze darin anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Porree zufügen, 2min dünsten, würzen.

4. Fleisch herausnehmen, warm halten. Bratenfond durchsieben. Sahne angießen, mit Soßenbinder andicken, würzen. Alles anrichten. Dazu passen Nudeln.

Nährwerte: 580kcal/E54g/F34g/KH4g pro Portion

angelegt am: 24.01.2005 Rezept-Nr: 1430

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke