Kalbsrollbraten mit Birnen und Pilzen

Zutaten (4 Personen)

» 2 Brötchen
» 500ml Kalbsfond
» 80g Speck (fett)
» 60g Tomaten (getrocknet, in Öl)
» 3 EL Petersilie
» 4 EL geröstete Pinienkerne
» Salz & Pfeffer
» 1kg Kalbsfleisch
» 100g Schalotte(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 200g Möhre(n)
» 100g Sellerie
» 4 EL Öl
» 400ml Weißwein
» 1 EL Rosmarin
» 2 Birne(n)
» 300g Pilze (gemischt)
» 2 EL Butter/Margarine
» Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Brötchen würfeln und in etwas Fond einweichen. Zwiebeln abziehen, würfeln. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln zufügen, anbraten. Tomaten abtropfen lassen, würfeln. 50g davon mit Brötchen und Petersilie zum Speck geben. Pinienkerne unterziehen, salzen und pfeffern.

2. Ofen auf 140°C vorheizen. Fleisch abbrausen, trockentupfen, salzen, pfeffern, mit Speckmasse bestreichen, aufrollen, mit Küchengarn binden. Schalotten, Knoblauch abziehen, vierteln bzw. zerdrücken. Möhren schälen, Sellerie schälen, waschen, beides in Stücke teilen.

3. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch ringsum anbraten. Schalotten, Knoblauch, Möhren sowie Sellerie zufügen und kurz anbraten. Wein und übrigen Fond angießen. Braten im Ofen ca. 60min im geschlossenen Bräter schmoren. Rosmarin nach 30min zufügen.

4. Birnen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Pilze putzen, abreiben und in Scheiben schneiden. Beides mit übrigen Tomaten in der Butter andünsten. Braten herausnehmen und warm stellen. Soße passieren, mit etwas Soßenbinder binden, salzen und pfeffern. Braten vom Küchengarn befreien, in Scheiben schneiden, mit Soße und Birnen-Pilz-Beilage anrichten. Evtl. mit frischen Kräutern garnieren und nach Wunsch mit Bandnudeln servieren.

Nährwerte: 730kcal/E56g/F47g/KH26g pro Portion

angelegt am: 20.08.2006 Rezept-Nr: 2134

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