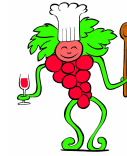




Kochrezept



Rezept:1/026 - „Homberger Kalbsbraten mit Morchelsauce“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Kalbfleisch ist wesentlich zarter als Rindfleisch, weswegen Braten vom Kalb auch eine besondere Delikatesse ist

Zutaten für 6 Personen:

1500 g Kalbsbraten; z.B. Schulter - 0.5 EL Butterschmalz - 1 Teelöffel Salz – Pfeffer – 1 EL Butterschmalz ; heiß, zum darüber giessen

Sauce: 1 Zwiebel (fein gehackt) - 20 g Getrocknete Morcheln eingeweicht, abgetropft (eventuell halbiert) - 150 ml Fleischbouillon - 100 ml trockenen Weißwein - 300 ml Saucenhalbrahm – Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch in etwa Eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Butterschmalze im Bratopf in der unteren Hälfte des auf 200 °C aufgeheizten Ofens heiß werden. Fleisch würzen.

Braten: das Fleisch in den heißen Bratopf legen. Das heiße Butterschmalz darüber gießen, Fleisch in etwa 1 ein Viertel Stunden rösten; den Herd zwischendurch nie öffnen. Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren bei geschlossenem Deckel in etwa Zehn Min. stehen.

Sauce: Bratopf auf die Platte stellen, über gebliebenes Bratfett mit Küchenrolle auf tupfen. Zwiebel beifügen, andämpfen. Schwammerln beifügen, kurz mit dämpfen.

Suppe und Wein hinzugießen, aufwallen lassen. Temperatur reduzieren, Flüssigkeit auf die Hälfte kochen. Rahm beifügen, unter gelegentlichem Rühren in etwa Zwei min leicht wallen, bis die Sauce sämig ist, würzen.

Servieren: Braten in etwa 1 cm dicke Tranchen schneiden, mit wenig Sauce auf heißen Tellern anrichten. Restliche Sauce separat dazu auf Tisch bringen.

Rezeptgeber: unbekannt

Beilagen: Nudeln bzw. Spätzli

Weinempfehlung:

Ein trockner (ZERO) ausgebauter Riesling mit sehr wenig Restzucker, wie der Wein vom Weingut Freimuth aus Geisenheim im Rheingau.

Es geht de Mensche wie dem Most,
wann ihr die Zwei nid tobe losst,
solang se jung sinn und tobe wolle,
dann mache se's später, wann se nid soll.

„vividus-natürlich®“ *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de