

Kochen mit Klaus

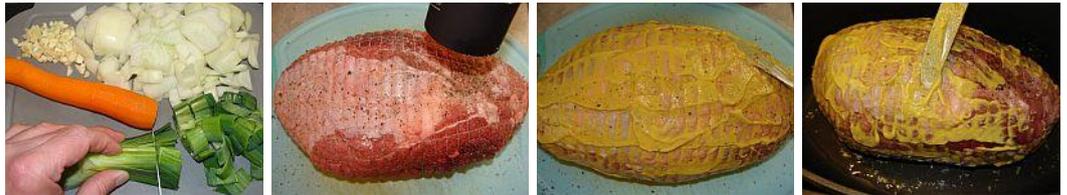
Kalbs-Rollbraten mit Weißweinsauce

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1,8 kg Kalbs-Rollbraten (Schulter), Salz, Pfeffer, ½ Stange Lauch,
- Senf, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 Möhre, 250 ml Weißwein,
- 800 ml Fleischbrühe, je 1-2 TL getrockneter Rosmarin & Majoran,
- 1 Pck. Fix für Braten, 3 EL Bratensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knobi, Möhre u. Lauch klein schneiden. Fleisch kpl. salzen u. pfeffern, von drei Seiten mit Senf bestreichen.



2. Braten mit der Senfseite in heißem Fett anbraten. Unbestrichene Seite jetzt mit Senf bestreichen u. Braten von allen Seiten braun braten. Gemüse zugeben u. mitbraten. Kümmel, Rosmarin u. Majoran zugeben, Brühe zugießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 2 Std. garen. Dabei immer wieder mit Wein begießen. Braten drehen u. nochmal 20 Min. mit 250°C Oberhitze die Kruste goldgelb backen.



3. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüse passieren, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Evtl. mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken.



4. Braten in Scheiben schneiden u. mit der Sauce anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Klöße und Sauerkraut servieren.

