

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Kalbsbraten in Jägersrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 x 600 g Kalbsbraten, Salz, Pfeffer, Öl, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- Senf, 100 ml Weißwein, 400 ml Kalbsfond, 250 ml Gemüsebrühe,
- Majoran, je 1 Pck. Fix f. Jägersauce & Rahmsauce, 1 EL Bratensaft,
- 70 g Schinkenwürfel, 400 g weiße & 250 g braune Champignons,
- 250 ml Kochcreme, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen, von allen Seiten mit Salz u. Pfeffer einreiben, dann mit Senf bestreichen. Zwiebeln u. Knobis klein würfeln.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobis im Bratfett braten. Braten zufügen, Fond, Brühe u. Wein zugießen, Kräuter zugeben. Im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 2 Std. garen. Braten dabei alle 30 Min. Braten drehen.



3. Pilze putzen, in Spalten schneiden. Schinken in Öl anbraten, Pilze zugeben u. mitbraten. Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln u. warmstellen. Fix u. Bratensaft in die Sauce rühren, Pilze u. Kochcreme zugeben, aufkochen u. eindicken lassen. Salzen u. pfeffern. Fleisch in Scheiben schneiden, auf der Sauce zur Beilage anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit Kfößen u. einem bunten Salat servieren.

