

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Kalbsrollbraten in Dunkelbiersauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Kalbsrollbraten, Salz, Pfeffer, ½ Pck. Suppengemüse, Senf, Öl,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 1 TL Kümmel, 0,5 l dkl. Weizenbier,
- 300 ml Rinderbrühe, Rosmarin, Majoran, 1 Pck. Fix für Rahmsauce,
- 3 EL Bratensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen, von allen Seiten mit Salz u. Pfeffer einreiben, dann mit Senf bestreichen. Gemüse klein schneiden.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten u. herausnehmen. Gemüse im Bratfett braten. Braten zufügen, Brühe u. Bier zugeben, Kümmel u. Kräuter zugeben. Im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 2 Std. garen. Alle 30 Min. Braten drehen.



3. Braten vom Netz befreien u. in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüsesauce passieren, in einem Topf erhitzen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Salzen u. pfeffern. Fleisch in Scheiben schneiden u. mit der Sauce zur Beilage anrichten.



Tipps des Chaoten: Mit Klößen u. Sauerkraut servieren.

