

KALBSSCHULTER GLACIERT

Zutaten: 800 gr Kalbsschulter
Salz, Aromat
Pfeffer aus der Mühle
Paprika
Rosmarin
3 Essl eingesottene Butter

Sauce: 1/2 Zwiebel
Sellerieabschnitte
1 kleine Karotte
1/4 Lauch
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
einige Pfefferkörner
2-3 Essl Tomatenpürée
1 dl Weisswein
1/2 lt Bouillon

Zubereitung:

Den Kalbsbraten mit Salz, Pfeffer, Paprika und Rosmarin gut würzen. Im stark vorgeheizten Backofen 250 Grad in eingesottene Butter gut anbraten. Nach ca. 10 Minuten die in Würfel geschnittenen Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie dazugeben und das Ganze mit dem Braten kurz mitrösten. Dann das Tomatenpürée beifügen und ebenfalls leicht rösten lassen. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen (glacieren). Am Schluss die Bouillon und die restlichen Gewürze beifügen. Das Fleisch unter öfterem Begiessen braun werden lassen. Nach ca. 45 Minuten den Braten heraus nehmen und warm stellen. Die Sauce passieren und zuletzt über das tranchierte Fleisch giessen.