

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

WEIHNACHTS KALBSBRATEN

Zutaten:

800 g	Kalbsnuss (Runde Nuss vom Kalb)
1 EI	Bratbutter
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Lebkuchengewürz
1 EL	Honig
1 EL	Wasser
1 DL	Weisswein
½ DL	Nouilly Prat
½ DL	Gemüse- oder Fleischbouillon
100 g	Butter in Stücken kalt
etwas	Salz, Pfeffer – zum abschmecken

ZUBEREITUNG:

Fleisch ca. ½- 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 120 ° C vorheizen. Ein mit Backpapier belegtes Blech in die Mitte des Ofens schieben.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch würzen und rundum anbraten, so dass der Braten schön gebräunt ist.

Lebkuchengewürz, Honig und Wasser verrühren und das Fleisch damit bestreichen. Fleisch auf das vorgewärmte Blech legen und das Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Ca. 1 ¼ Stunde garen – die Kerntemperatur sollte ca. 63° C betragen. Fleisch herausnehmen und in Alufolie zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Weisswein-Jus – Nouilly Prat, Wein und Bouillon aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwinbesen begeben. Die Sauce sollte nicht mehr kochen, nur noch köcheln lassen, bis diese cremig ist – dann würzen.

Dazu passen Kartoffeln oder eine cremige Polenta.

En guete☺.