

Kalbsbraten an PORTWEINSAUCE

(NIEDERGAREN)

1 kg Kalbsbraten
½ TL Salz
etwas Bratbutter

Marinade

1 EL Senf
1 EL roter Balsamico
1 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle

*Kalbsbraten ca. 4 h marinieren,
anschliessend Fleisch salzen*

*Ofen auf 80° vorheizen, Rost in der unteren Hälfte des Ofens schieben.
Bratbutter in der Pfanne erhitzen. Bei mittlerer Hitze Braten rundum,
ca. 10 Minuten gut anbraten.*

*Braten im vorgeheizten Ofen ca. 2 - 2 ½ Stunden garen lassen, bis die
Kerntemperatur von 60° erreicht ist. Braten kann anschliessend im Ofen
bei 60° 1 Std. warmgehalten werden.*

Portweinsauce

150 gr. Schalotten
½ Chilischoten, rot
½ dl. Portwein, rot
ca. 2 dl. Bouillon
½ dl. Balsamico, rot

*Schalotten und Chili bei kleiner
Hitze anbraten, mit Portwein
ablöschen, Bouillon und
Balsamico begeben, alles
15 Min. köcheln lassen*

*2 TL Maizena, oder Chiamehl vom Hofladen (zum Binden der Sauce)
Salz und Pfeffer, Sauce abschmecken*

*Vor dem Verschneiden den Braten mit Alufolie gut zudecken und ca. 15
Min. ziehen lassen. Der Saft verteilt sich so im ganzen Braten.*

*Das Fleisch auf vorgewärmte Teller anrichten, Sauce dazu giessen. Als
Beilage servieren Sie ein Risotto oder Kartoffelgratin.*

*Dieses Rezept und die Vorgehensweise ist mein persönlicher Geheimtipp,
Gäste eine zartes und feines Fleisch zu servieren. Probieren Sie's aus.*

*En Guete und gutes Gelingen.
Christa Wirth*

