

Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce



Zutaten für 6-8 Personen:

1,5-2 kg Kalbsschulter mit Knochen

Salz

Olivenöl

2 mittlere Karotten

1 Scheibe Sellerie

1 Gemüsezwiebel

4 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark

1 TL italienische Kräuter

75 ml trockener Weißwein

250 ml Rinderbrühe

100 ml Sahne

75 g Mascarpone

Pfeffer aus der Mühle

1. Kalbsbraten etwa 30 min vor Beginn aus der Kühlung nehmen.

2. Gemüsezwiebel und Karotten schälen und in kleinere Abschnitte teilen, Sellerie putzen und würfeln. Knoblauchzehen schälen und halbieren.

3. Kalbsbraten salzen und von allen Seiten in einer sehr großen Pfanne oder einem Bräter anbraten. Wenn er zu groß sein sollte: einfach in große Abschnitte teilen. Nach dem Anbraten beiseite stellen.

4. Die Gemüseabschnitte in der Pfanne anschwitzen, Tomatenmark

mitschwitzen, mit Weißwein ablöschen und den Wein etwas einköcheln. Rinderbrühe zugießen. Mit italienischen Kräutern würzen.

5. Den Kalbsbraten mit Dijonsenf einstreichen, pfeffern und auf das Gemüse legen. Bei 180° ca 150 min im Backofen schmoren. Immer wieder mal begießen. Wenn es nicht genügend Flüssigkeit sein sollte: noch etwas Gemüsebrühe oder Kalbsfond nachgießen. Nach ca. 75 min im Ofen die Sahne zugießen.

Hinweise:

Nach Geschmack die Sauce nach etwa 2 h mixen, wir bevorzugen es oft, die Sauce mit den Gemüsestückchen zu servieren (Die Knoblauchzehen entfernen wir allerdings).

Als Beilage gibt es Spirelnudeln und einen italienischen Salat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 210 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023