

Kalbsbraten in Rotwein

Zutaten (für 12 Portionen)

2 kg Kalbsbraten
1 l Rotwein
200 g Möhren
175 g Knollensellerie
200 g Zwiebeln
15 schwarze Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
0,5 Bund Thymian
200 ml Kalbsfond
3 El Öl
1 El Tomatenmark
Salz
schwarzer Pfeffer



Zubereitung

1. Den Kalbsbraten in eine Schüssel legen und mit dem Wein begießen. Möhren und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln pellen und in Achtel schneiden. Das Gemüse mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Thymian zum Fleisch geben und mit Klarsichtfolie abgedeckt 3 Tage im Kühlschrank marinieren. Dabei einige Male wenden.
2. Den Braten aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen, das Gemüse gut abtropfen lassen. Marinade und Kalbsfond verrühren.
3. Das Öl in einem Bräter erhitzen und den Braten darin von allen Seiten bei starker Hitze kräftig anbraten. Herausnehmen und das Gemüse in den Bräter geben. 4-5 Minuten bei starker Hitze unter Rühren anrösten, Tomatenmark dazugeben, kurz durchrühren und die Hälfte der Fondmischung angießen.
4. Fleisch wieder in den Bräter legen und im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad 4 1/2 Stunden auf der 2. Einschubleiste von unten schmoren (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert). Dabei nach und nach mit der restlichen Fondmischung begießen.
5. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und auf einem Rost im ausgeschalteten Ofen warm halten.
6. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Zum Kochen bringen, abschäumen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce und Kartoffel-Sellerie-Püree (siehe Rezept: Kartoffel-Sellerie-Püree) servieren.