



Ihr Rezept: Kalbsbraten in Senfsoße



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	120 Min.



Zutatenliste

Allgemein

mageres Kalbfleisch (aus der Keule)	1,2 kg
geklärte Butter	3 EL
Gemüsezwiebel	1
heiße Fleischbrühe	1/4 l
trockener Weißwein	1/2 Flasche(n)
mittelscharfer Senf	2 EL
Eigelb	2
süße Sahne (200 g)	1 Becher
Salz, weißer Pfeffer	
Zucker	1 Prise(n)
eiskalte Butter	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Mageres Kalbfleisch aus der Keule mit Pfeffer würzen und in den Topf legen. Mit heißem Butterschmalz übergießen. Die geschälte, in Stücke geschnittene Zwiebel zufügen. Heiße Fleischbrühe angießen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (bei Gas Stufe 3) braten.

Nach 40 Minuten nach und nach Weißwein hinzufügen und ca. 50 Minuten weiterbraten. Dann den Braten herausnehmen und warmstellen. Den Bratfond mit etwas heißem Wasser loskochen, pürieren, erhitzen und den Senf einrühren und mit Eigelb und Sahne legieren. Nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit einigen Messerspitzen eiskalter Butter binden (vorsichtig einrühren).

Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Senfsoße servieren. Dazu passen Blattspinat und Salzkartoffeln oder Kartoffelbällchen.