



## Ihr Rezept: Kalbsbraten in Rapsöl und Kräutern mariniert



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	90 Min.



### Zutatenliste

#### Allgemein

Zwiebel in Ringe geschnitten	1
Karotte in Scheiben geschnitten	1
Gewürznelken	4
Thymian	1 Zweig(e)
Rapsöl	1 EL
Lorbeerblatt	1
trockener Weißwein (z.B. Badischer)	1 Glas/Gläser
weißer Pfeffer frisch gemahlen	
Kalbsbraten	1 kg
Rapsöl	4 EL
Rosmarin	1 Zweig(e)
Salz	
weißer Pfeffer frisch gemahlen	
Schmand oder saure Sahne	2 EL

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Aus Gemüse, Öl, Wein und Kräutern eine Marinade herstellen. Fleisch am Vortag in die Marinade legen und mehrmals wenden. Nach ca. 24 Stunden trocken tupfen. Feuerfeste Form mit Rapsöl ausstreichen und mit Rosmarin belegen. Fleisch mit Salz und frisch gemahlenem weissen Pfeffer würzen und in die Form geben. Zwiebelringe und Karottenscheibchen aus der Marinade dazutun und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C braten.

Nach 15 Minuten mit Marinade bepinseln, nach 30 Minuten restliche Marinade durchgeseibt darübergießen. 15 Minuten köcheln lassen, kurz vor Ende der Garzeit Schmand oder saure Sahne einrühren.

Vor dem Aufschneiden Braten noch ca. 10 Minuten ziehen lassen.

MEHR REZEPTE aus der Rezeptdatenbank finden Sie unter:  
<http://www.cma.de/rezepte/>

(C) 2006 CMA Centrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH