



Rezepte der CMA

[Start](#) > [Rezept-Service](#) > [Rezepte](#)

Rezepte der CMA

Die CMA-Rezeptdatenbank bietet Ihnen köstliche Rezepte mit leckeren Agrarprodukte. Stöbern Sie in aller Ruhe oder suchen Sie gezielt nach Ihrem Lieblingsrezept. Sicher werden Sie bei uns fündig.

Kalbsbraten in Rapsöl und Kräutern mariniert



Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten

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

Kommentar zu diesem Rezept von:

Zu diesem Rezept wurde noch kein Kommentar abgegeben.



[Bewerten und kommentieren](#)

[Rezept Drucken](#)

CMA-Login

E-Mail Passwort

Auf diesem Computer angemeldet bleiben

[Neu Registrieren](#)

[Passwort vergessen](#)

[Meine Freunde](#)

[Merkzettel](#)

[Rezeptsuche](#)

Rezeptname

Zutat

nur Rezepte mit Video

[erweiterte Suche](#)

[Mitgliedersuche](#)

[Kochgruppensuche](#)

Zubereitung des Rezeptes

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.

[Nutzer die dieses Rezept angesehen haben, haben auch angesehen...](#)



Schweineroulade mit Lauch-Käs...



Flotter Dreier



Lammlachs im Lauchmantel auf

Personenanzahl: 2
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Personenanzahl: 4
Zubereitungszeit: 120 Minuten

g...
Personenanzahl: 2
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Ähnliche Rezepte



Kalbsbraten in Senfsoße

Personenanzahl: 4
Zubereitungszeit: 120 Minuten



Kalbsbraten mit Zitronensoße

Personenanzahl: 4
Zubereitungszeit: 100 Minuten



Kalbsbraten à l'orange

Personenanzahl: 6
Zubereitungszeit: 120 Minuten

[Empfehlen](#) [Merken](#) [Drucken](#)