

Kalbsbraten mit Portweinzwiebeln

Marinade:

1 EL Senf
1 EL Aceto Balsamico
1 EL Olivenöl
wenig Pfeffer
1 kg Kalbsbraten (z. B. Nierstück)

0.5 TL Salz
Bratbutter zum Anbraten

Zubereitung:

1. Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Fleisch damit bestreichen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 4 Std. marinieren.

2. Fleisch salzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten. Herausnehmen und auf das vorgewärmte Ofenblech legen.

Niedergaren: ca. 2 Std. in der unteren Ofenhälfte im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen. Die Kerntemperatur des Fleisches soll ca. 60 Grad betragen. Der Braten kann anschliessend bei 60 Grad bis zu ca. 1 Std. warm gehalten werden.

Portweinzwiebeln

150 g Schalotten, in Schnitzchen
2.5 dl roter Portwein
0.5 dl Aceto Balsamico
2 TL Maizena express dunkel
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten, Portwein und Aceto in einer Pfanne bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Maizena unterrühren und ca. 2 Min. köcheln, würzen.

Quelle Betty Bossi