



Keller's Rezeptdienst

Nr. 49	Januar	2007
Glasierter Kalbsschulterbraten		

ZUTATEN: für 4 Personen

1 kg Kalbsbraten von der Schulter
1 TL Salz
1 TL weißer Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Nussöl

Bratfonds:

3 Zwiebeln
1 Rüebli
100 g Sellerie
250 ml trockener Weisswein

Glasur:

3 EL Butter
2 EL Bienenhonig
2 EL Orangensaft

Sauce:

250 ml Saucenrahm
1 TL Maizena
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Salz, Pfeffer, Knoblauch und Öl mischen. Das Bratenfleisch trocken tupfen und mit der Mischung einreiben. Das Fleisch anschliessend im Bräter bei mittlerer Hitze ringsum anbraten und wieder herausnehmen.
2. In der Zwischenzeit: Zwiebeln, Rüebli und Sellerie schälen und würfeln. Zusammen mit 2 EL Butter im Bräter hell bräunen. Den Weisswein dazugeben und aufkochen.
3. Den Braten dazugeben und zugedeckt ca. 80 Min. bei 180 °C schmoren lassen. Bei Bedarf mit Wein ergänzen, so dass der Fond immer 1–2 cm hoch steht.
4. Honig und Orangensaft mit 1 EL Butter aufkochen. Den Braten in der Endphase des Garens mehrmals damit bestreichen bzw. glasieren.
5. Das Gemüse pürieren und anschliessend mit den Bratensaft mixen. Den Saucenrahm mit Maizena anrühren und mit dem Gemüse und dem Bratensaft aufkochen. Zum Schluss alles abschmecken und zum tranchierten Braten servieren.

TIP: Als Beilage Bratkartoffeln oder Nudeln.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch