



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 60	Dezember	2007
Kalbshohrücken		

## ZUTATEN:

für 4 Personen

## ZUTATEN: für 4 Personen

### 1.2 kg Kalbshohrücken

Zutaten: Vorbereiten inkl.  
Anbraten: 25 Minuten  
Nachgaren inkl.  
Zubereiten der Sauce:  
2 1/2 - 2 3/4 Stunden

1 Karotte  
1 grosser Zweig  
Stangensellerie  
1 grosse Tomate  
1 mittlere Zwiebel  
4 grosse Knoblauchzehen  
1.200kg Kalbshohrücken  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle  
1 E Bratbutter  
1 gehäufter Esslöffel  
Tomatenpüree  
1/4 l kräftiger Rotwein  
200 ml Kalbsfond  
1 Bund  
Majoran  
ca. 80 g Butter

## ZUBEREITUNG

Zubereiten: Den Backofen auf 80° vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Karotte, den Stangensellerie und die Tomate rüsten und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen, jedoch ganz belassen.

Das Bratenstück mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter von allen Seiten - auch an den Enden - 15 Minuten anbraten. Dann sofort auf die vorbereitete Platte geben und 2 1/2 - 2 3/4 Stunden nachgaren.

Wenn nötig etwas Butter zum Bratensatz geben. Das vorbereitete Gemüse, die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und das Tomatenpüree beifügen und kräftig anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Den Kalbsfond sowie die Hälfte des Majorans beifügen. Alles auf grosser Hitze gut zur Hälfte einkochen lassen.

Den restlichen Majoran fein hacken.

Den Jus absieben, dabei die Knoblauchzehen herausfischen. Die Gemüsestücke gut auspressen, dann wegwerfen. Die Knoblauchzehen durch ein Sieb zum Jus passieren. Den Majoran beifügen. Die Sauce beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter in Flocken in leicht kochende Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**TIP: Als Beilage Safranrisotto oder Nudeln**

**Blattspinat**

**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](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)