



urlaubbauernhof.at

Kalbsbraten



1-2 H



6 PORTIONEN



ZUTATEN

1 kg Kalbsbraten
2 Karotten
1 Sellerie
1 Lauch
2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
Schuss Weißwein
1/2 l Wasser
Butterschmalz
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. 1 kg Kalbsbraten von allen Seiten salzen und pfeffern, in einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten.
2. Fleisch herausnehmen und das klein geschnippelte Gemüse im Schmortopf anrösten. Leicht salzen und mit 1 EL Tomatenmark weiterrösten.
3. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit einem halben Liter Wasser aufgießen.
4. Fleisch wird auf das Gemüse gebettet und bei halb geschlossenem Deckel mit reduzierter Hitze langsam geschmort (1-2 h)
5. Soße abschmecken. Wer mag kann das Gemüse bei der Soße lassen oder durch ein Sieb passieren.
6. Mit Preiselbeermarmelade und einer Beilage servieren



#HOFGSCHICHTN