

Rezept Kalbsbraten mit Senf

Zutaten:

1 – 1,3 kg Kalbsnuss

1 Schweinenetz

5 EL scharfer Senf aus Dijon

0,1 l trockener Weißwein (Typ Riesling)

3 EL Butter

1 EL Erdnussöl oder Sonnenblumenöl

0,2 l Crème Double oder Schmand

1 Pr Thymian

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Schweinenetz ca. 30 Minuten wässern.

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.

Das Schweinenetz ausdrücken und auf eine Arbeitsplatte ausbreiten.

Das Fleisch waschen, mit Küchenpapier abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Fleisch mit dem Senf einreiben und im Schweinenetz sorgfältig einwickeln.

Im heißen Fett das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten und mit Weißwein ablöschen.

Den Topf ohne Deckel in den Ofen schieben.

Auf mittlerer Schiene ca. 45 – 55 Minuten braten.

Den Topf aus dem Ofen nehmen, das Fleisch mit einer Fleischgabel herausnehmen.

Das Fett aus dem Topf entfernen und den Rahm zugeben.

Kräftig aufwallen lassen und den Bratfond loskratzen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Französischen Rezepten