

Kalbsbraten nach Großmutter's Art

Der Kalbsnierenbraten war, ist und bleibt ein echtes Festessen!

Rezept von Mathias Herbst, Gasthaus Herbst in Hanfthal bei Laa an der Thaya



Zubereitung

- Kalbsbraten salzen und pfeffern. In Butter rundherum scharf anbraten, mit Suppe oder Kalbsfond aufgießen und ca. 3. Stunden bei 180° - 200°, unter öfterem Umdrehen, braten. (Als Faustregel gilt: pro kg Fleisch ca. 1 Stunde)
- Inzwischen Butterkugel (handwarme Butter mit glattem Mehl vermischen – Mehl was Butter aufnimmt) vorbereiten.
- Den fertig gegarten Braten aus der Pfanne nehmen und den Saft mit Butterkugel binden. Aufkochen lassen und fein abschmecken.
- Dazu passt Reis und gemischter Salat.

Zubereitung alternativ

Den Kalbsbraten ohne die Niere rollen lassen. Zubereitung des Kalbsbratens wie oben. Die Niere mit Pfeffer und Dijon-Senf würzen. Rundum in Butter goldbraun anbraten und rund 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Kalbsbraten ins Rohr geben. Gemeinsam mit dem Kalbsbraten aus dem Rohr nehmen, aufschneiden und erst vor dem Servieren mit etwas Fleur de Sel salzen.

Zutaten für 6 Personen

- Kalbsnierenbraten gerollt (vom Fleischauer vorbereitet)
- Butter
- Mehl
- Suppe oder Kalbsfond