

Kalbshalsbraten nach italienischer Art



Zutaten für 8 Personen:

2 kg Kalbshals am Stück
200 g getrocknete Tomaten im Öl
50 g Bratbutter
100 g gehackte Zwiebeln
3 gehackte Knoblauchzehen
3 dl Weisswein
5 dl Kalbsfond oder Bouillon
6 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Gewürze
1 dl Marsala
etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Das Bratenstück würzen, in der Bratbutter anbraten, darin leicht Farbe nehmen lassen und in eine ofenfestes Geschirr geben.

Schalotten, Knoblauch und die abgetropften und in Streifen geschnittenen Tomaten im Bratensatz andämpfen, mit dem Weisswein ablöschen und beiseite stellen.

Den Braten in den Ofen schieben und offen anschmoren lassen. Nach ca. 20 Minuten die abgelöschten Zutaten und den Kalbsfond oder die Bouillon beifügen und zugedeckt weiterschmoren.

Wenn der Braten 78°C Innentemperatur erreicht hat aus dem Schmorsaft stechen und warm stellen. Schmorsaft mit den Zutaten in einer Pfanne noch etwas einköcheln lassen. Rahm zugeben und evtl. etwas abbinden.

Fleisch schneiden und anrichten.

Sauce über das Fleisch giessen.

Mit der Petersilie oder dem Schnittlauch bestreuen.