Gerollter Kalbsbraten

Mit diesem Rezept wird der gerollte Kalbsbraten schön zart und saftig. Als Beilage schmecken zum Beispiel Semmelknödel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk.	Kalbsbraten (gerollt)
3 Zweige	Thymian
10 Stk.	Schalotten
240 ml	Wasser
2 EL	Sonnenblumenöl
550 g	Kalbsknochen
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zunächst mal den **gerollten Kalbsbraten** salzen. Klein gehackte Knochen in einen Bräter legen, Wasser aufgießen und den Kalbsbraten darüberlegen.

2. Bevor der Braten in das Rohr kommt mit etwas Öl begießen und danach ca. 90 Minuten bei 190°C unter einmaligem Wenden und Öfteren Übergießen braten.

3. Die kleinen Schalotten mit Schale und Thymian nach etwa 70 Minuten Bratzeit dazugeben. Danach den gerollten Kalbsbraten mit Schalotten aus dem Rohr nehmen, mit einem Sieb den Natursaft passieren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit kalter Butter den Saft binden.

Tipp

Gerollter Kalbsbraten wird oft auch mit Erbsenreis verfeinert.