

Monatshit zum April - Rezept:

Kalbsbrustspitz (Schweiz) CHF 19.00/ kg

Keller's Rezeptdienst

Nr. 183	April	2018
Krustenbraten vom Kalbsbrustspitz		

ZUTATEN: für 6 Personen

1.5kg	Brustspitz vom Schweizer Kalb
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Rüebli
150g	Sellerie
2	Zwiebeln
4dl	Kalbsfond
2	Lorbeerblätter



ZUBEREITUNG (ca. 40 Minuten, Braten ca. 4 Stunden)

1. Kalbsbrust von allen Seiten mit Pfeffer bestreuen und in eine flache Ofenform geben. Rüebli, Sellerie und Zwiebeln schälen, grob würfeln und um das Fleisch verteilen. 3 dl Kalbsfond und Lorbeerblätter dazugeben und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Ober- und Unterhitze ca. 4 Stunden garen. Gelgentlich mit Bratensaft übergiessen und gegebenenfalls mit etwas Wasser auffüllen.
2. Am Ende der Garzeit Kalbsbrust aus der Form nehmen und im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Bratenfond mit etwas Wasser aus der Form lösen und durch ein Sieb in eine kleine Pfanne geben. Zum Kochen bringen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kalbsbrust in dünne Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Bratensauce servieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen «en Guete» und viel Erfolg!