



Kalbsschulter im Paprikasud geschmort

Schmorbraten werden oft mit vielen Zutaten zubereitet: Röstgemüse, wie Rüebli, Sellerie und Lauch, dazu Tomatenpüree, Lorbeer, Wacholder, Nelken, Zwiebel, Knoblauch... Als Alternative dazu lassen sich die Zutaten auch auf ein Minimum beschränken, die sich dafür geschmacklich ergänzen, in diesem Rezept sind es Pul biber, das türkische fruchtigmilde Paprika und geschmacksverwandter Peperoncino für einen gewissen Pepp. Nur etwas Zwiebel kommt hinzu und natürlich Rotwein und Hühnerbouillon für den Saft. Noch ein Schuss Sherry dazu, dann ist Schluss, die Paprikagewächse sollen dominieren.

Geschmort wird der Kalbsbraten nicht nach den vielen Rezeptempfehlungen, die bis 180° (oder noch mehr) Ofentemperatur angeben, sondern bei 120° zum anschmoren, danach bei sanften 90° um den Braten langsam durchziehen zu lassen. Das dauert bei diesem kleinen Braten knapp 2 Stunden, dafür wird der Braten zart und recht saftig. Bei hoher Temperatur geschmortes Kalbfleisch wird oft etwas trocken.

Zutaten (2-3 Portionen)

450g	Kalbsschulter (Dicke Schulter)
30g	Tafelbutter
1El	Pul biber
5-6cm	Peperoncino scharf
20g	Zwiebel
10g	Mehl (1/2El)
1dl	Rotwein
1dl	Hühnerbouillon
4cl	Sherry
	Bratbutter

Zubereitung

Kalbsschulter 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Zwiebel hacken, Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen. Schote zu kleinen Würfeln schneiden.

Tafelbutter schmelzen, Pul biber, Peperoncino und Zwiebel zugeben. ca. 10 Minuten bei mässiger Temperatur rösten. Mehl zugeben und nochmals ca. 5 Minuten leicht rösten.

Ofen auf 120° vorheizen.

Kalbsschulter ringsum salzen und in Bratbutter ringsum kräftig anbraten. Kalbschulter in ein Schmorgefäss legen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen und zur Paprikasauce geben. Hühnerbouillon dazugliessen. Kurz aufkochen und einen guten Schuss Sherry zugeben.

Sauce zum Kalbsbraten giessen, er sollte zur Hälfte in der Sauce liegen. Deckel aufsetzen und in den Ofen schieben. 45 Minuten bei 120° schmoren. Danach Ofentemperatur auf 90° zurückstellen und 50 Minuten weiterschmoren. Gegen Ende der Schmorzeit, die Kerntemperatur messen, sie sollte bei 72° bis 74° liegen. Allenfalls etwas weiterschmoren.

Ofen ausschalten und kurz entlüften. Die Kalbsschulter aus dem Schmorgefäss nehmen und die Sauce absieben. Kalbsbraten zurück in das Schmorgefäss geben, mit etwas Sauce begiessen und wieder in den Ofen schieben.

Sauce kräftig aufkochen und etwa auf die Hälfte einreduzieren.

Kalbsschulter ca. 5-10mm dick aufschneiden, auf heissen Tellern anrichten und mit der Sauce nappieren. Mit wenig feingehacktem Peperoncino garnieren.





Mehl einrühren





Sauce einkochen

