Geschmorter Kalbsbraten von der Schulter

Den Kalbsbraten mit reichlich Gemüse zu schmoren ist schon eher alte Schule, Grossmutters Kalbsbraten könnte man das auch nennen. Er schmeckt eben einfach gut und verdient noch immer das Prädikat Sonntagsbraten.

Für den Kalbschmorbraten ist Fleisch von der Schulter oder vom Hals sehr gut geeignet. Sie sind beide etwas durchzogen und enthalten Bindegewebe, das den Braten beim Schmoren saftig hält. Es mutet auch etwas altertümlich an, den Braten leicht zu bemehlen, doch das sorgt für eine schöne Kruste beim Anbraten und sorgt dafür, dass die Sauce beim Schmoren ganz leicht bindet. Geschmort wird der Braten in Bouillon mit reichlich Gemüse und einem sehr guten Schuss weissem Portwein.

Zutaten (2 Portionen)

450g	Kalbsbraten von der Schulter
1	Kalbsfüessli
1	Markbein
300g	Gemüse
	(Lauch, Sellerie, Rüebli, Zwiebel)
1	Zweig Rosmarin
1	kleiner Zweig Salbei
1	grosse Knoblauchzehe
3dl	Hühnerbouillon
8cl	weisser Portwein
2Tl	Mehl
	Salz und Pfeffer
2El	Bratbutter

Zubereitung

Kalbsschulter 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Braten ringsum salzen, pfeffern und mit wenig Mehl einreiben.

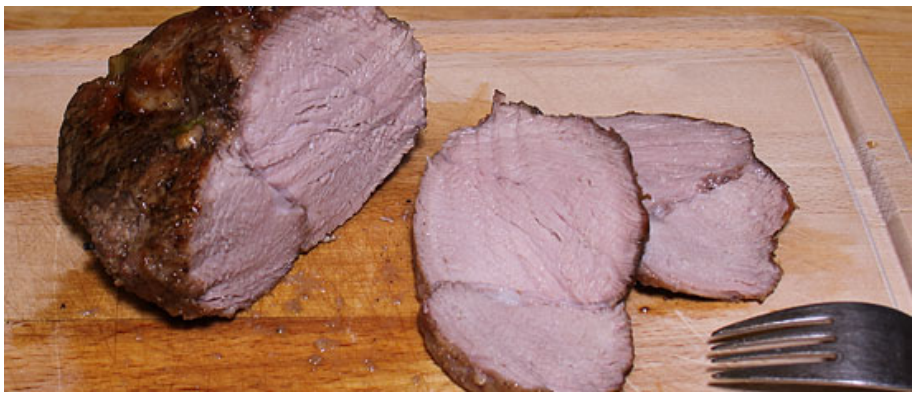
Gemüse rüsten und zu ungefähr 1cm grossen Stücken schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken.

Ofen auf 140° vorheizen.

Reichlich Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Füessli und Markbein zugeben und gut anbraten. Kalbsbraten allseitig kurz und kräftig anbraten. Knochen und Braten in ein Ofengeschirr geben.

Temperatur in der Bratpfanne etwas drosseln, Gemüse, Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 5 Minuten unter häufigem Wenden anrösten. Hühnerbouillon und Portwein dazugiessen, Rosmarin- und Salbeizweige in den Sud legen. 7-8 Minuten köcheln lassen, damit das Gemüse gut angegart ist.

Gemüsesud zum Braten geben. Bratenthermometer einstecken und den Braten in den Ofen schieben. Bis zu einer Kerntemperatur von 75° garen. Das dauert gut 1 1/2 Stunden. Währendessen den Braten ab und zu mit Saft übergiessen. Sobald die Kentemperatur erreicht ist, Ofen ausschalten, die Ofentür einen spaltweit öffnen und den Braten 10 Minuten nachziehen lassen.

Braten dünn tranchieren und mit dem Gemüse und viel Saft anrichten.

Weissmehl
Farine blanche
Farina bianca