Gerollte Kalbsbrust an heller Biersauce

Zur geschmorten Kalbsbrust passt eine würzige, aber nicht zu deftige Sauce: Eine helle Sauce mit Bier, Zwiebel, Senf, etwas Knoblauch und Salbei, die zum Schluss mit Sauerrahm abgrundet wird. Mit der Kalbsbrust werden grobgeschnittene Rüebli im Sud mitgeschmort, sie sind gut für den Geschmack der Sauce und sind auch eine kleine Gemüsebeilage. Zum Schluss wird der Jus etwas eingekocht, Sauerrahm und gehackte Petersilie eingerührt.

Pasta und gedämpfte Bohnen sind gute Begleiter für die geschmorte Kalbsbrust.

Zutaten (2 Portionen)

2	Tranchen gerollte Kalbsbrust à ca. 160g
1	Zwiebel, ca. 50g
1	Knoblauchzehe
2dl	helles Bier
1Tl	Salbei getrocknet
2	Rüebli, ca. 140g
1	knappe handvoll glatte Petersilie
50g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kalbsbrust beidseitig salzen und pfeffern. Zwiebel halbieren und längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Kalbsbrust in nicht zu knapp Bratbutter beidseitig kurz und heiss anbraten. Sie sollte nur leichte Bratspuren zeigen. Kalbsbrust aus der Pfanne nehmen.

Temperatur zurückstellen und die Zwiebel ca. 3 Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Knoblauch dazugeben, Salbei zwischen den Fingern zerreiben und zugeben, Bier dazugiessen und kurz aufkochen. 1/2Tl Salz zugeben und mit wenig Pfeffer würzen. Kalbsbrust in den Sud legen und zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen. Kalbsbrust nach 30 Minuten wenden.

Deckel abnehmen und die Kalbrust weitere 45 Minuten offen köcheln lassen, damit der Jus etwas einkocht.

Petersilie eher grob hacken.

Kalbsbrust aus der Pfannen nehmen, Sauerrahm und Petersilie in die Sauce einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kalbsbrust wieder in die Sauce legen und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen.