

# Kalbsbraten



## Rezept

Den Kalbsbraten mit Küchengarn in Form binden. Von allen Seiten mit dem Senf bestreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 2 bis 4 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

Die Knoblauchzehen schälen. In einem Bräter etwas Olivenöl erhitzen. Das Kalbfleisch und die Markknochen von allen Seiten anbraten, Knoblauch, Salbei und Rosmarin dazugeben. Mit Weisswein und Kalbsfond ablöschen, Pfefferkörner und Oliven dazugeben und bei 160 °C für 1,5 Stunden im Backofen garen. Den Braten gelegentlich mit Bratflüssigkeit begießen.

Wenn der Braten fertig ist, den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Fleisch auf eine vorgewärmte Platte legen, mit Alufolie abdecken und ruhen lassen. Die Markknochen und die Kräuter aus der Bratflüssigkeit nehmen, die Flüssigkeit zu einer Sauce einkochen und ev. mit etwas Maisstärke binden.

Dazu passt:

*Kartoffel-Zucchini-Gratin* (S. 165)

Musikempfehlung:

*We Used to Wait* – Arcade Fire

## Zutaten

für 6 Personen

1,35 kg	Kalbsbraten (»Hohrücken«)
	Markknochen
2,5 dl	Weisswein
4 dl	Kalbsfond
50 g	kleine Grüne Oliven
12	Knoblauchzehen
	Salbei
	Rosmarin
	Djosenf
	Olivenöl
	Salz
	Pfefferkörner