

## **Kalbsbraten**

1,5kg Kalbsbraten  
1,5 TL Salz  
Pfeffer  
Mittelscharfer Senf  
3 EL Olivenöl  
200g Zwiebeln  
200g rote Zwiebeln  
250ml Kalbsfond  
250ml Rotwein  
1 TL Salz  
1 Rosmarinzweig  
1 Lorbeerblatt  
2 Knoblauchzehen

*Fleisch salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten anbraten und herausnehmen.*

*Zwiebeln schälen, vierteln und im Bratfett andünsten. Mit Kalbsfond und Rotwein ablöschen. Salz, Kräuter und abgezogenen Knoblauch dazugeben.*

*Fleisch wieder in den Bräter geben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 130°C (Stufe 1) ca. 90 Minuten schmoren.*

*Nach Ende der Garzeit Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln und Gemüse nach Wahl.*