

Kalbsbraten

1kg Kalbsbraten
Salz
Pfeffer
3 EL Weinbrand
2 Zwiebeln
½ Bund Suppengrün
3 EL Öl
4 Gewürznelken
1 Zimtstange
6 Pfefferkörner
500ml Milch
3 – 4 EL heller Soßenbinder

Fleisch abbrausen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Weinbrand einpinseln. Zwiebeln abziehen und würfeln. Suppengrün putzen und würfeln.

Öl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin ringsum kräftig anbraten. Zwiebeln und Suppengrün zufügen und andünsten. Dann Nelken, Zimtstange und Pfefferkörner zugeben und die Milch angießen. Zugedeckt ca. 90 Minuten schmoren.

Danach das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Soße durch ein Sieb passieren und mit Soßenbinder andicken. Aufkochen lassen und abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.