

Marinierter Kalbsbraten mit Morchelsauce

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 90 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 900 g Kalbsbraten (aus der Nuss)
- 250 ml Weißwein
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 1 Bund Thymian
- 1 TL Pfefferkörner
- 20 g getrocknete Morcheln
- 2 EL Öl
- 400 ml Kalbsfonds
- 4 EL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL Crème fraîche
- nach Belieben Orange zum Garnieren
- nach Belieben Thymian zum Garnieren

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1257 kJ
Energie (Kilokalorien):	300 kcal
Fett:	10 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,1 g
Kohlenhydrate:	8,3 g
davon Zucker:	3,3 g
Ballaststoffe:	0,7 g
Eiweiß:	35 g
Salz:	0,71 g

Zubereitung

1. Kalbsbraten abspülen und in einen großen Gefrierbeutel geben. Weißwein, Orangenschale, Thymian und Pfefferkörner zufügen und den Beutel gut verschließen. Über Nacht marinieren lassen.

2. Morcheln gründlich abspülen und in 125 ml lauwarmem Wasser ca. 30 Minuten einweichen.

3. Kalbsbraten aus dem Beutel nehmen und gut trocken tupfen. Öl in einem Schmortopf erhitzen.

Kalbsbraten darin ringsum anbraten. Mit der Marinade ablöschen. Kalbsfond angießen und ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze sanft schmoren. Kalbsbraten aus dem Fond nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

4. Bratenfond durchsieben und zurück in den Topf geben. Morcheln mit Einweichwasser zufügen und offen ca. 5 Minuten köcheln lassen. Saucenbinder einrühren und 1 Minute unter Rühren kochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern. Fleisch aufschneiden und zusammen mit der Sauce anrichten. Nach Belieben mit Orange und Thymian garniert servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Statt Kalbsfond Fleischbrühe verwenden.

Dazu passen Spätzle und Gemüse nach Wahl, z.B. Brokkoli oder Karotten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH

Kontakt aufnehmen