



© le menu

Kalbsrack mit Bundrüebli

Für 4–6 Personen

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Braten im Ofen: ca. 50 Minuten

Bräter

Zutaten

- 2 kg Kalbsrack
- 1 EL Salz
- Pfeffer
- 2 Bund Rosmarin, Nadeln abgezupft, gehackt
- 2 Bund Salbei, gehackt
- 2 EL Bratbutter, oder Rapsöl
- 1 Knoblauchknolle, halbiert
- 800 g Bundrüebli
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Marsala
- 2 dl Fleischbouillon

Zubereitung

Zubereiten

Kalbsrack würzen, in den gehackten Kräutern wenden. Im heissen Öl rundum kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und in den Bräter legen. In der gleichen Bratpfanne den Knoblauch auf der Schnittfläche 2–3 Minuten anbraten, zusammen mit den Bundrüebli in den Bräter legen. Den Bratensatz mit Wein und Marsala ablöschen, zusammen mit der Bouillon in den Bräter giessen.

Braten im Ofen

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 40–50 Minuten braten. Die Kerntemperatur soll 55°C betragen.

Fertigstellen

Kalbsrack zusammen mit der Sauce, dem Knoblauch und den Bundrüebli servieren.

Tipp

Dazu passen Bratkartoffeln.

Um zu prüfen, ob das Fleisch weich geschmort ist, mit einer Fleischgabel in die dickste Stelle des Fleisches einstechen. Gleitet die Gabel leicht aus dem Fleisch, ist es weich gegart.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>