



KALBSBRATEN NIEDERTEMPERATUR

Zutaten: (für 4 Personen)

- 800g Kalbsbraten
- 2 EL Butterschmalz
- Senf
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch gehackt
- Tymian
- Rosmarinzweig
- Sauce vom Vollmilchkalb

Zubereitung

Den Braten ca. 1-2h bevor er in Ofen kommt, aus dem Kühlschrack nehmen. Den Ofen mitsamt dem Ofentopf auf 80°C Umluft vorheizen.

Den Braten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Senf einreiben und in der heißen Pfanne mit Butterschmalz rundum anbraten. Kurz vor Bratende den Thymian und Rosmarinzweig kurz mit braten und auf das Fleisch legen.

Nun kommt der Braten für 5-10 Stunden bei 80°C in den Ofen. Wer einen Kerntemperaturfühler besitzt, kann diesen auf 69°C einstellen. Je nach Dicke, Größe und Lagerung des Fleisches verändert sich die Garzeit.

Durch die schonende Zubereitung macht es aber trotzdem kaum einen Unterschied ob das Fleisch nun 1h zu lange im Ofen war. Umso länger umso zarter wird es. Gut durchzogene Teile wie Hals und Schulter auf jedenfall 10 h garen.

LIEBLINGSREZEPTE

www.naturparkmetzgerei.at



NATURPARK
METZGEREI
NAGELFLUHKETTE

Wissenswertes:

Für den Kalbsbraten kann im Prinzip fast jedes Fleischteil verwendet werden. Vom falschen Filet über die Nuss bis hin zur Schulter oder Hals. Wichtig ist, dass ein gelagertes Fleisch verwendet wird, sonst könnte es sein, dass es nicht butterweich wird. Durch die schonende und lange Zubereitung wird selbst die Kalbschulter zart und weich.

Unförmige Bratenstücke werden gebunden und so zu einem Rollbraten geformt.