MÄURER

KALBSRAHMBRATEN MIT ROSÉE UND MANGOLDNUDELN

Klassisch und fein - auch für Gäste (Rezept reicht für 4-6 Personen)

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Zwiebeln fein würfeln, das Fleisch vorbereiten, von allen Seiten kräftig salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben.
Das Oel in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch von jeder Seite 3 Minuten anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
Im gleichen Topf die Zwiebeln 3 Min. anbraten, das Tomatenmark hinzufügen und auch 3 Min. braten. Mit etwas Rosée ablöschen, Flüssigkeit ganz einkochen lassen, Vorgang zweimal wiederholen. Restlichen Wein und Kalbsfond zugießen.
Salbei waschen, trockentupfen und grob schneiden.
Fleisch und 2/3 des Salbeis einlegen und aufkochen lassen. Abgedeckt für 3 Stunden 30 Minuten in der Mitte des Ofens garen. Gelegentlich das Fleisch dabei wenden.
Topf herausnehmen, Fleisch auf einer Platte bei 100 Grad warm stellen.
Die Sauce auf dem herd 5 Min. einkochen lassen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zurück in den Topf geben.
Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden und 5 Min. kochen.
200g Sahne in die Sauce einrühren und 3 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Restliche Sahne leicht aufschlagen und kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Salbei in die Sauce einrühren.
Fleisch aufschneiden und z.B. mit gebratenen Salbeiblättern garnieren.
Mit Mangoldnudeln servieren:
850 g bunten Mangold waschen, Strunk entfernen, putzen und Blätter in 1 cm große Streifen schneiden.
in kochendem Salzwasser 3 Min. garen, herausheben, eiskalt abschrecken, gut abtropfen lassen und mit den Händen ausdrücken.
750 g Bandnudeln garen und abgießen.
3 EL Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, Mangold darin erwärmen, Nudeln zugeben, gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

1,6 kg Kalbfleisch
200g Zwiebeln
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl
4 EL Pflanzenoel
2 EL Tomatenmark
500 ml Roséewein
750 ml Kalbsfond (fertig aus dem Glas)
7 mittelgroße Salbeiblätter
1 EL Speisestärke
400g Sahne
—
850 g bunter Mangold
750 g breite Bandnudeln
3 EL Butter

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Weinempfehlung



Dackenheimer
Mandelröth
Spätburgunder



Fifty-Fifty Rosé
Cuvée

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de