

Franz. Kalbsbraten

2 kg Kalbsschulter, 3 Zweig/e Thymian
3 Zweige Salbei, 4 EL Olivenöl
einige Kalbsknochen
500 g Zwiebel(n), kleine, 1 Glas Kalbsfond
1 Glas Wein, weiß (Chablis Cuvee Prestige aus dem Burgund)
Salz und Pfeffer, 500 g Bohnen, grüne
800 g Kartoffeln, kleine, Butter, Rosmarin

Zubereitung

Das Fleisch salzen, pfeffern und zu einem Braten zusammenschnüren; dabei je 1 Zweig Thymian und Salbei dazwischen packen. In einem Bratentopf im heißen Öl sanft und mit etwas Geduld auf allen Seiten anbraten. Die Knochen und die geschälten Zwiebeln darum herum streuen und zugedeckt etwa 70 - 80 Minuten auf kleinem Feuer sachte schmoren lassen. Dabei immer wieder drehen und jedesmal einen Schuss Fond und etwas Chablis zugießen, damit nichts ansetzt.

Den Braten in Scheiben schneiden und auf einer großen Platte anrichten. Die Sauce durchsehen und abschmecken. Die Zwiebeln mit zarten Böhnchen mischen, die nur kurz blanchiert und in etwas Butter geschwenkt sind.

Für die Röstkartoffeln möglichst gleich große, kleine Kartoffelchen aussuchen, die gar gekocht und in Olivenöl rundum braun gebraten werden - dabei dürfen ruhig einige Salbei-, Thymian- oder

Rosmarinzweige mitbraten und ihren Duft abgeben.