

# Kalbsnierenbraten

1 kg Kalbsbraten (Kalbsnierenbraten)  
1 kleiner Kalbsknochen, 3 Karotte(n), 2 Lauch  
2 Schalotte(n), 2 Zehe/n Knoblauch, 1 Lorbeerblätter  
100 ml süße Sahne, Pfeffer - Körner, weiß  
50 ml Wein, weiß, Sellerie, 100 g Butter  
Puderzucker, Salz

## Zubereitung

Vorarbeit, falls man keinen Kalbsfond hat:

Am Vortag einen kleinen Kalbsknochen mit einer Karotte, etwas Lauch (nur das Weiße), einer Scheibe Sellerie, einer Karotte und einigen Pfefferkörnern 2 Stunden leise köcheln. Das Wasser soll die Zutaten nur knapp bedecken. Dabei immer wieder den Schaum abschöpfen. Kalt werden lassen und entfetten. Dann auf einen halben Liter Fond einkochen. Keine Zwiebeln für den Fond verwenden.

Nicht salzen.

Der Braten: Eine Karotte, eine Scheibe Sellerie und das Weiße von einem Porree in feine Streifen schneiden.

Den fertigerollten Kalbsnierenbraten mit weißem Pfeffer aus der Mühle würzen und in heißer Butter in einem Bräter

rundherum anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Das fein geschnittene Gemüse ebenfalls kurz in der heißen Butter sautieren. Mit einem Schuss Weißwein löschen, mit 100 ml Kalbsfond aufgießen, ein halbes Lorbeerblatt, Knoblauchzehen, zwei Schalotten mit Schale und 5 Pfefferkörner dazu geben. Den Braten zurück in den Bräter geben, mit einem Deckel verschließen.

2 Stunden mit geschlossenem Deckel bei 180 Grad schmoren. Nach einer Stunde Schmorzeit den Bräter kurz aus dem Ofen nehmen, das Fleisch salzen, 100 ml Sahne dazu gießen, eventuell auch mit etwas mehr Kalbsfond aufgießen. Es sollten ca. 1.5 cm Flüssigkeit im Bräter sein. Dann eine weitere Stunde braten.

In der Zwischenzeit aus einer Karotte, einer Scheibe Sellerie und dem Weißen von Lauch erneut feine Streifen schneiden. Etwas Butter in eine Pfanne geben, einen Hauch Puderzucker dazu geben und das Gemüse-Julienne in dieser Butter mehrere Minuten sautieren.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen,

Die Sauce durch einen feinen Sieb geben, dabei das Gemüse leicht, aber nicht allzu sehr ausdrücken. Die Sauce evtl. abschmecken und nach Gusto mit Speisestärke leicht binden.

Mit dem glasierten Gemüse-Julienne, Knödel oder breiten Nudeln servieren.