

Martina & Moritz | Kalbsschmorbraten in saurer Milch

 happy-mahlzeit.com/2021/09/12/martina-moritz-kalbsschmorbraten-in-saurer-milch

Zutaten für 6 Personen:

- 2 kg Kalbfleisch (Bugblatt oder Hals)
- je 1 TL Wacholder-, Piment- und Pfefferbeeren
- 2 Nelken
- 1 TL Salz
- 2 EL Butter
- 2 EL Schmalz (Schwein-, Butter- oder Geflügel-)
- 2 EL Öl
- 1 große Zwiebel
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Thymianzweige
- 1 Stück Zitronenschale
- ½ Liter saure Milch (Buttermilch oder G'stöckelte)
- ¼ Liter Weißwein
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

Das Bratenstück rundum fest mit einer Gewürzmischung einreiben. Dafür die Gewürze zuvor in einer trockenen Pfanne rösten, dann mit dem Salz im Mörser oder Mixbecher fein pulverisieren. In einem Schmortopf die verschiedenen Bratfette miteinander erhitzen. Das Bratenstück darin kräftig rundum, auf allen Seiten, anbraten. Die gehackte Zwiebel und zerdrückten Knoblauchzehen mitrösten, Lorbeerblätter, Thymianzweige und Zitronenschale danebenlegen. Eine Tasse saure Milch über das Fleisch gießen, einkochen, dies 2 – 3 mal wiederholen, bis alle Milch verarbeitet ist.

Jetzt den Wein angießen, nochmals aufkochen, den Topf mit einem Deckel – notfalls mit Alufolie – fest verschließen und in den warmen Ofen stellen: Heißluft 110 Grad / Ober- & Unterhitze 130 Grad. Das Fleisch bei dieser sanften Hitze 1 bis 1 1/2 Stunden schmoren.

Zur Fertigstellung der Sauce den Braten auf einer Platte im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb in eine Kasserolle gießen. Sahne zufügen und 2 – 3 Löffel der weichgeschmorten Zwiebel. Aufkochen, mit dem Mixstab glatt mixen und nochmals abschmecken.

Den Braten quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten. Mit einem Teil der Sauce überkleckern, den Rest der Sauce in einer Sauciere getrennt dazu reichen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 11. Mai 2019

Episode: Familien-Rezepte aus NRW

