## Kalbsbraten provençalisch

Kategorie: Fleischgericht

Rezept Nr.: 84
Portionen: 8

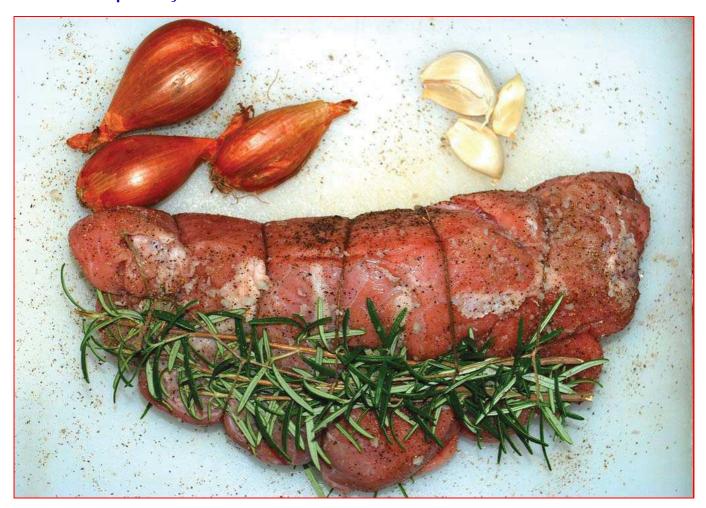
Mengen		Bemerkungen	Links	
1000	Gramm	grüne		
1	Stück			
2000	Gramm	aus der Hüfte		
0,2	Liter			
4	Stück			
1000	Gramm	klein		
0,2	Liter			
750	Gramm	klein		
1	Stück			
1	Stück			
1	Stück			
	1000 1 2000 0,2 4 1000 0,2 750 1	1000 Gramm  1 Stück 2000 Gramm  0,2 Liter  4 Stück 1000 Gramm  0,2 Liter  750 Gramm  1 Stück  1 Stück	1000 Gramm grüne  1 Stück 2000 Gramm aus der Hüfte  0,2 Liter  4 Stück 1000 Gramm klein  0,2 Liter  750 Gramm klein  1 Stück  1 Stück  1 Stück	1000 Gramm grüne  1 Stück 2000 Gramm aus der Hüfte  0,2 Liter  4 Stück 1000 Gramm klein  0,2 Liter  750 Gramm klein  1 Stück  1 Stück  1 Stück

## **Zubereitung**

- 1. Das Fleisch mit den Gewürzzweigen zusammenbinden, salzen und pfeffern.
- 2. In einem Schmortopf in heißem Öl sanft anbraten. Die Knochen und etwas später die Zwiebeln zugeben. Zugedeckt auf nicht zu hohem Feuer braten lassen. Von Zeit zu Zeit wenden und jedesmal einen Schuß der Weißwein-/Kalbsfondmischung über den Braten geben. Wenn zuviel Flüssigkeit entsteht immer wieder bei offenem Topf und großem Feuer reduzieren.
- 3. Zwischenzeitlich die grünen Bohnen putzen und knackig kochen, kurz in Butter schwenken. Die Kartoffel in Butter braten dabei evtl. etwas Knoblauch und Rosmarin und Salbei zugeben.
- 4. Den Braten in Scheiben schneiden und auf einer großen Platte anrichten. Die Zwiebeln mit den Bohnen mischen und zusammen mit den Kartoffeln um den Braten anrichten. Den Bratensaft gesondert reichen.

Weinempfehlung: reifer, nicht zu kräftiger Mourvèdre (Bandol); aber auch Grenache; Saint-Emilion Grand Cru.

## Kalbsbraten provençalisch



Notizen

© ea für