

Kalbschulterbraten mit Steinpilzrahm

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '190', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Der braucht etwas Zeit, edel, nicht für jeden Tag, welch ein tolles Ergebnis

Zutaten

- 1,2 kg Kalbsschulterbraten
- Senf, Pfeffer, Paprika, Olivenöl
- Röstgemüse aus:
 - 1 Karotte, geputzt, gewaschen, grob gewürfelt
 - 2 Stangen Staudensellerie, geputzt, gewaschen, grob gewürfelt
 - 1 kleine Stange Lauch, geputzt, gewaschen, grob gewürfelt
 - 1-2 Zwiebeln, geputzt, gewaschen, grob gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, gedrückt
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml trockener Weißwein
- 200 ml Kalbsfond
- 25 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- Etwas Zitronenabrieb
- 150 g frische Steinpilze, geputzt, gesäubert, in gleichen Scheiben geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Tl Butter
- 2 El gehackte Petersilie
- Ev. etwas angerührte Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kalbschulterbraten:

Schritt2

Den Backofen auf 100 ° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Schritt3

Senf, Pfeffer, Paprika, Olivenöl verrühren und damit den Braten einreiben, marinieren, etwas einziehen lassen.

Schritt4

Danach rundherum salzen und in einem Bratentopf von allen Seiten anbraten, kurz heraus nehmen.

Schritt5

Das Röstgemüse scharf anbraten, etwas Zeit versetzt das Tomatenmark und den Knoblauch dazu geben.

Schritt6

Mit dem Kalbsfond aufgießen, etwas reduzieren lassen. Den Braten wieder hinein geben, für 2 Stunden ab ins Rohr.

Schritt7

Alle halbe Stunde wenden und mit dem Weißwein nach und nach übergießen.

Schritt8

Nun den Backofen auf 160 ° C hoch schalten und etwas weitere 30 min. braten/schmoren.

Schritt9

Heraus nehmen, den Backofen aus schalten und in Alufolie gehüllt darin 15 min. ruhen lassen, den Schmorfond passieren.

Schritt10

Der Steinpilzrahm:

Schritt11

Die eingeweichten Steinpilze gut ausdrücken und grob hacken; das Einweichwasser verwahren.

Schritt12

Mit den Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, dann die frischen Steinpilze dazu geben; 1-2 min. zusammen schmoren lassen. Den passierten Schmorfond und das Pilzwasser aufgießen und alles 3-4 min. einkochen lassen.

Schritt13

Creme fraiche verrühren, weiter auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken, die Petersilie dazu geben, ev. leicht mit etwas angerührter Speisestärke binden

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Das Fleisch in dünnen Scheiben aufschneiden und mit dem Steinpilzrahm überziehen. Dazu passt ein feines, Butter geschwenktes Saisongemüse, die verschiedensten Kartoffelzubereitungen, aber auch Pasta oder Risotto

Schritt16

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** edel, für den besonderen anlass, Hauptgericht, nicht für jeden tag, steinpilzrahm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbschulterbraten-mit-steinpilzrahm/>