

# 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/>