

Kalbsbraten gerollt (4 Personen)

| | |
|---------|---|
| 1 Kg | Kalbsrollbraten (Hals) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 3 Stk. | Thymianzweige |
| 2.5 dl | Wasser |
| 1 dl | Öl |
| 5 Stk | Zwiebeln (Schälen in Spalten schneiden) |
| 1 TL | Speisestärke |

ZUBEREITUNG Braten

1. Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen und mit Wasser und Öl übergießen.
2. Das Fleisch im Ofen bei 190 Grad 45 min. braten und immer wieder mit Bratrückstand übergießen und dann wenden.
3. Weiter 45 braten.
4. Nach ca. 70 Minuten Garzeit die Zwiebeln und Thymianzweige in den Bräter legen.
5. Noch 20 Minuten weiterbraten lassen, dann den Braten aus dem Bräter nehmen, warmhalten.
6. Thymianzweige entfernen.

ZUBEREITUNG Sauce

1. Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren.
2. Sauce aufkochen lassen und mit der angerührten Speisestärke binden.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Rollbraten in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden und in die Sauce legen.

DAZU PASST

- Kartoffelstock
- Reis/Jasmin Reis

TIP

- Ein paar Pilze zu der Sauce begeben