

# Kalbsbraten

## Zubereitung

Backofen auf 190 °C vorheizen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Hälfte der Rosmarinzwige unter der Schnur hindurchziehen. Zwiebel in Scheiben schneiden.

Bratbutter im Bräter erhitzen. Fleisch ca. 5 Minuten rundum anbraten. Gemüse, restliche Rosmarinzwige und Tomatenpüree dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Wein und Fond ablöschen und in der Ofenmitte zugedeckt ca. 70 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 75 °C hat. Nach 30 Minuten der Gardauer Deckel entfernen. Fleisch hin und wieder mit Jus übergießen. Kalbsbraten aus dem Jus heben und 10 Minuten warm stellen. Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten tranchieren. Mit Jus anrichten.

## Zutaten für 8 Personen

2,4 kg	Kalbsschulter, gebunden
4 TL	Salz
	Pfeffer
	Paprika
1 Bund	Rosmarin
2	Zwiebeln
4 EL	Bratbutter
2 EL	Tomatenpüree
6 dl	Rotwein
8 dl	Kalbsfond