

# Milchkalbsbraten

800 g	Kalbsbraten (Schulter oder Stotzen)	
2	Knoblauchzehen, gepresst	Fleisch würzen und mit Knoblauch einreiben
	Salz, Pfeffer	
2 EL	Bratbutter	Fleisch rundherum anbraten, in ein feuerfestes Bratgeschirr legen
5 dl	Milch	
2	Bouillonwürfel	alles aufkochen und über den Braten giessen (Braten sollte wenn möglich mit Milch bedeckt sein)
2 EL	Dijonsenf	
1	Lorbeerblatt	
1	Zweig Rosmarin	

Braten zugedeckt in den auf 160° vorgeheizten Ofen schieben. Während ca 60-90 Minuten schmoren lassen. Nach etwa 30 Minuten den Braten wenden.

Den Braten aus dem Bratgeschirr nehmen und warmhalten. Sauce durch ein Sieb abgiessen und stark einkochen.

2 dl	Rahm	Zur Sauce geben und mit dem Schwingbesen schlagen. Noch etwas einkochen und die Hälfte der Sauce über das tranchierte Fleisch giessen. Die andere Hälfte dazu servieren
------	------	---

Knaller-Kochklub  
Roland Wampfler

