

Kalbsbraten aus der Provence

Zutaten:

1 kg Kalbsbraten
2 frische Zweige Rosmann,
Majoran, Basilikum und einige Salbeiblätter
2 Knoblauchzehen
je 1 EL Tomatenpüree und Senf
2 EL Weisswein
4 EL Olivenöl
1 besteckte Zwiebel
5 dl Fond brun oder klare Bratensauce

Zubereitung:

Backofen auf 200° vorheizen. Die Hälfte der Kräuter feinhacken, die Knoblauchzehen durchpressen und mit dem Tomatenpüree, Senf, Wein und Öl zu einer Marinade rühren. Den Kalbsbraten damit einstreichen und in einen Bräter legen.

Braten in den Ofen schieben und, rundum goldbraun angebraten. Die Zwiebel und restliche Kräuterzweige dazulegen und nach und nach in die Bratensauce geben.

1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze (180°C, Gasherd Stufe 2-3) im Backofen unbedeckt 1,5 Stunden garen, fleissig übergiessen. Braten herausnehmen und aufschneiden. Zwiebel und Kräuterzweige entfernen und die Sauce ungesiebt dazu servieren.