Geschmorter Kalbsbrustspitz, in Pfeffer und Balsamico mariniert

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 5 h

Aktivzeit: 25 min

Einfach



Zutaten

für 8 Personen

2.5 kg	Brustspitz vom Schweizer Kalb mit Knochen
4	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
1 kg	Wurzelgemüse (z.B. Rüebli, Pastinaken, Petersilienwurzel)
1 Stange	Lauch
	Salz
1 EL	geschroteter schwarzer Pfeffer
3 EL	Balsamico
5 dl	trockener Weisswein
1 Bund	Thymian

Nährwerte

1 Portion (ohne Bandnudel) enthält ca.:

505	kcal
37 g	Eiweiss
13 g	Kohlenhydrate
28 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Auf den Punkt

Wenn Sie ein Fleischthermometer verwenden, stechen Sie dieses in die dickste Stelle ein – es darf aber keinen Knochen berühren. Die gewünschte Kerntemperatur beträgt 90 °C.

Zubereitung

1 Kalbsbrustspitz 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebeln, Knoblauch und geputztes Wurzelgemüse schälen. Lauch putzen und in grosse Stücke schneiden.

2 Kalbsbrustspitz mit geschrotetem Pfeffer, Salz und Balsamico einreiben. Mit dem vorbereiteten Gemüse in einen grossen flachen Bräter geben (alternativ z.B. die Saftpfanne des Backofens, abgedeckt mit Alufolie, verwenden), Weisswein zugeben, mit Thymian grosszügig bestreuen und geschlossen im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Ober- und Unterhitze während 4.5 bis 5 Stunden schmoren. Dabei zwischendurch immer wieder mit dem Bratfond begiessen.

3 Braten aus dem Ofen nehmen, abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nach Belieben salzen und pfeffern, in Scheiben schneiden und mit dem mitgegarten Gemüse servieren.

Dazu passen Bandnudeln.