



## WEIHNACHTS-MENÜ

# Kalbsbraten glasiert

### **ZUTATEN: für 4 Personen**

1 kg Kalbsbraten von der Schulter oder Stotzen  
1 TL Salz  
1 TL weißer Pfeffer aus der Mühle  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
2 EL Nussöl

#### **Bratfonds:**

3 Zwiebeln  
1 Rüebli  
100 g Sellerie  
250 ml trockener Weisswein

#### **Glasur:**

3 EL Butter  
2 EL Bienenhonig  
2 EL Orangensaft

#### **Sauce:**

250 ml Saucenrahm  
1 TL Maizena  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **ZUBEREITUNG**

1. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Salz, Pfeffer, Knoblauch und Öl mischen. Das Bratenfleisch trocken tupfen und mit der Mischung einreiben. Das Fleisch anschliessend im Bräter bei mittlerer Hitze ringsum anbraten und wieder herausnehmen.
2. In der Zwischenzeit: Zwiebeln, Rüebli und Sellerie schälen und würfeln. Zusammen mit 2 EL Butter im Bräter hell bräunen. Den Weisswein dazugeben und aufkochen.
3. Den Braten dazugeben und zugedeckt ca. 80 Min. bei 180 °C schmoren lassen. Bei Bedarf mit Wein ergänzen, so dass der Fond immer 1–2 cm hoch steht.
4. Honig und Orangensaft mit 1 EL Butter aufkochen. Den Braten in der Endphase des Garens mehrmals damit bestreichen bzw. glasieren.
5. Das Gemüse pürieren und anschliessend mit dem Bratensaft mixen. Den Saucenrahm mit Maizena anrühren und mit dem Gemüse und dem Bratensaft aufkochen. Zum Schluss alles abschmecken und zum tranchierten Braten servieren.

**Dazu:** Bratkartoffeln oder Festtagsnudeln (Goldstar 9mm, bei Wegmüller's erhältlich)