

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Kalbsschulterbraten

Zutaten für 4 Personen

1,2 kg Kalbsschulterspitz oder dicke Schulter von der Buure Metzger
3 Kalbsfüssli
300 g Rüebli in kleine Würfelchen geschnitten (brunoise)
200 g Pastinaken in kleine Würfelchen geschnitten (brunoise)
1 mit Nägeli und Lorbeer besteckte Zwiebel
Ca. 2 dl Weisswein oder Bouillon
2 dl Kalbsfonds aus der Buure Metzger
1 Knoblauchzehe
Einige Wachholderbeeren
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fleisch rundum würzen. In der erwärmten Bratpfanne zusammen mit den Kalbsfüssli gut anbraten. Rüebli, Pastinaken und Zwiebeln, Knoblauchzehe und Wachholderbeeren begeben, weiterbraten. Ablöschen mit Bouillon/Weisswein und Kalbsfond.
Im Bräter im Ofen (160 Grad) oder auf der Kochstelle (bei schwacher Temperatur) ca 2 – 2,5 Std. schmoren lassen.

Fleisch aufschneiden und Sauce abschmecken.
E Guete☺!

(Rezept: Marlise Bratschi)