

KALBSROLLBRATEN

Hier ein Rezept für ein schmackhaftes Hauptgericht für die ganze Familie. Der zarte Kalbsrollbraten eignet sich toll für Familienfeste.

Zutaten für 4 Portionen

1	kg	Kalbsrollbraten
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
2	Stk	Thymianzweige
3	Stk	Lorbeerblätter
300	ml	Wasser
4	EL	Öl
5	Stk	Zwiebeln



Zubereitung

- 1 Das Fleisch rundherum salzen und in einen Bräter legen. Mit Wasser auffüllen und Öl darübergießen.
- 2 Den Kalbsbraten bei 190 Grad für 90 Minuten unter einmaligem Wenden braten lassen. Das Fleisch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.
- 3 Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und nach 70 Minuten Bratzeit zusammen mit den Thymianzweigen und Lorbeerblättern zum Fleisch geben.
- 4 Den Braten herausnehmen und den Bratensaft durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps zum Rezept

Als Beilage für den **Kalbsrollbraten** eignen sich Bratkartoffeln, **Kartoffelsalat** oder auch Spätzle.