



Benötigte Zutaten

Kalbsrücken

1 kg Kalbsrücken am Knochen (ohne Grat)

Premium Teebutter zum Braten

Fleischgewürz (Johanna Maier)

Rosmarinjus

1 kg Kalbsknochen und Parüren

Öl zum Anbraten

2 Stück Zwiebeln

3 Stück Karotten

1 Stück Staudensellerie

500 ml Rotwein

500 ml Portwein

Rosmarin

2 l Rindssuppe (ersatzweise Wasser)

100 g Premium Teebutter

Kalbsrücken

mit Rosmarinjus (von Didi Maier)

Anleitung

Kalbsrücken:

1. Den Kalbsrücken mit Fleischgewürz würzen und in einer Pfanne mit heißer Butter gut anbraten.
2. Anschließend das Fleisch auf einen Rost legen und mit Bratenthermometer versehen um die Kerntemperatur zu messen.
3. Im 90°C heißen Ofen so lange garen bis die Kerntemperatur von 58°C erreicht ist.
4. Fleisch aus dem Ofen nehmen, 5 Min. rasten lassen und anschließend mit heißer Butter in einer Pfanne überziehen und servieren.

Rosmarinjus:

5. Klein geschnittene Knochen und Parüren goldgelb in Öl anbraten.
6. Gemüse klein schneiden und ebenfalls anbraten.
7. Das Tomatenmark dazugeben und mitrösten lassen.
8. Zu den Fleischabschnitten geben.
9. Mit dem Alkohol und der Suppe aufgießen und ca. 2 Stunden einreduzieren lassen.
10. Danach passieren und erneut einreduzieren lassen.
11. Zum Schluss mit Butter binden.

Als Beilage empfehlen wir Semmelpilzknödel.

SalzburgMilch



Salzburger Köche
Salzburger Köche