

Kalbsschmorbraten in saurer Milch

Kalbfleisch in saurer Milch – das mag ja merkwürdig klingen. Aber es ist ein vergessener Klassiker: Wir haben das Rezept in einem alten deutschen Kochbuch aus Westfalen entdeckt, aber etwas ganz Ähnliches auch schon vor 40 Jahren in der Toskana gegessen, damals mit Putenfleisch. Da kann man sehen, dass gute Ideen einfach international sind.



Zutaten für sechs Personen:

- 2 kg Kalbfleisch (Bugblatt oder Hals)
- je 1 TL Wacholder-, Piment- und Pfefferbeeren
- 2 Nelken
- 1 TL Salz
- 2 EL Butter
- 2 EL Schmalz (Schwein-, Butter- oder Geflügel-)
- 2 EL Öl
- 1 große Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Thymianzweige
- 1 Stück Zitronenschale
- ½ l saure Milch (Buttermilch oder G'stöckelte)
- ¼ l Weißwein
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

- Das Bratenstück rundum fest mit einer Gewürzmischung einreiben. Dafür die Gewürze zuvor in einer trockenen Pfanne rösten, dann mit dem Salz im Mörser oder Mixbecher fein pulverisieren.
- In einem Schmortopf die verschiedenen Bratfette miteinander erhitzen. Das Bratenstück darin kräftig rundum, auf allen Seiten, anbraten.
- Die gehackte Zwiebel und zerdrückten Knoblauchzehen mitrösten, Lorbeerblätter, Thymianzweige und Zitronenschale danebenlegen. Eine Tasse saure Milch über das Fleisch gießen, einkochen, dies zwei bis dreimal wiederholen, bis alle Milch verarbeitet ist.
- Jetzt den Wein angießen, nochmals aufkochen, den Topf mit einem Deckel – notfalls mit Alufolie – fest verschließen und in den warmen Ofen stellen: Heißluft 110 Grad / Ober- & Unterhitze 130 Grad. Das Fleisch bei dieser sanften Hitze eine bis eineinhalb Stunden schmoren.

- Zur Fertigstellung der Sauce den Braten auf einer Platte im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb in eine Kasserolle gießen. Sahne zufügen und zwei, drei Löffel der weichgeschmorten Zwiebel. Aufkochen, mit dem Mixstab glatt mixen und nochmals abschmecken.
- Den Braten quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten. Mit einem Teil der Sauce überkleckern, den Rest der Sauce in einer Sauciere getrennt dazu reichen.

Beilage: Man kann dazu kleine, geröstete Kartoffelchen reichen und einen Salat. Oder das Mööorenjemüs (siehe folgendes Rezept). Oder auch nur ein Stück Weißbrot. Gut passt aber auch der Kartoffelpudding (siehe folgendes Rezept). Allerdings sollte man in diesem Fall die Wurst- oder Kasslerwürfel einfach weglassen: einmal Fleisch genügt schließlich.

Getränk: Einen trockenen Weißburgunder oder einen Riesling, der in diesem Fall nicht unbedingt ganz trocken sein muss.