

STEPHAN'S METZ`G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Kalbsschulterbraten



Zutaten für 4 Personen

1,2 kg Kalbsschulterspitz oder dicke Schulter von Stephan's Metz`g
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 hausgemachter Kalbsfonds von Stephan's Metz`g
1 Knoblauchzehe
Einige Wachholderbeeren
Salz, Pfeffer

STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

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☺!

Intro: Ein traditioneller Braten – wie einst!