

Kalb-Nierenbraten

Für 4 Personen

300 g Kalbsknochen, gehackt	3 EL Speiseöl	2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün	1 kg Kalbsnierenbraten	Salz, Pfeffer
80 g Butter	300 ml Fleischbrühe	250 ml trockener Weißwein
1 Thymianzweig	100 ml Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen. Die Knochen mit etwas Öl in einem Bräter anbraten. Die Zwiebeln und das Suppengrün schälen, in Würfel schneiden und zu den Knochen geben. Den Braten von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in den Bräter geben und mit Butter belegen. Alles mit Brühe und Wein auffüllen, den Thymianzweig dazugeben und circa 2 Stunden im Ofen garen. Dabei den Braten zwischendurch immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen. Den gegarten Braten aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, Sahne dazugeben und auf 1/3 einkochen lassen. Abschmecken und mit Scheiben vom Kalbsnierenbraten anrichten. Dazu passen gut Serviettenknödel, Nudeln oder Kartoffel-Püree.

Rainer Strobel Montag, 25. Februar 2008