



Mehr Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipp](http://www.lifechannel.ch/kochtipp)  
Foto © David Bucher



## Hauptgang

# Kalbsbraten an Balsamico-Jus

### Zutaten

Für 4 Personen

500 g Kalbsbraten roh  
1 Frühlingszwiebel  
2 rote Peperoni  
100 g Champignons  
100 g Minikarotten  
1 dl Balsamico-Essig  
wenig frischer Rosmarin  
wenig Rapsöl  
wenig Bratensauce

Passend dazu:

- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Nudeln

### Zubereitung

1. Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons halbieren.
2. Braten würzen, auf allen Seiten im Rapsöl anbraten und in eine Gratinform legen.
3. Bratensatz in der Pfanne mit Balsamico-Essig aufkochen und damit den Braten übergiessen.
4. Im Ofen bei 150 °C während 40 Minuten schmoren. Alle 5 Minuten braten, mit 2 Esslöffeln Wasser übergiessen.
5. Gemüse in der Bratpfanne andünsten, abschmecken und nach 20 Minuten der Garzeit zusammen mit dem Rosmarin dem Kalbsbraten begeben.
6. Saft aus der Form leeren und mit Bratensauce aufkochen. Braten dünn geschnitten mit Sauce und Gemüse anrichten. Servieren.