

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Kalbsnierenrollbraten

Zutaten:

1,5 kg Kalbsfleisch für Rollbraten
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Porree
1 Stück Sellerie
1 Liter Fleischfond oder -brühe
1 Stück Ingwer
Sahne
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
Frische Petersilie
Salz, Pfeffer, Curry
1 Flasche trockener Weißwein
Sahne

Zubereitung:

Das vorbereitete Kalbsfleisch auslegen, salzen und pfeffern.
Mit Petersilie bestreuen. Die Kalbsniere von Fett befreien und wässern. Anschließend aufschneiden und von allen Strängen befreien. Die Nierenstücke an einem Ende des Kalbsfleisches legen und fest zusammenrollen. Mit einem starken Faden den Rollbraten zusammenbinden und von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln, Karotten und den Porree klein schneiden und mit dem Sellerie ebenfalls anbraten. Mit Weißwein ablöschen und zusammen mit dem Rollbraten in einen geschlossenen Bräter bei 200 °C ca. 2 Stunden garen. Immer wieder den Braten mit dem Sud übergießen.
Den fertigen Rollbraten warm stellen und die Soße abseihen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry abschmecken und mit Speisestärke binden und mit Sahne nach belieben verfeinern.
Zum Kalbsrollbraten werden Kartoffeln oder Klöße gegessen. Als Beilage serviert man ein Buttergemüse aus Karotten, Rosenkohl oder Wirsing. Dazu passt ein trockener Weißwein, natürlich aus Franken. Unser Hauswein ist ein Bachus, der auch halbtrocken gut dazu passt.