

## Kalbsbraten mit Weißweinsoße

**200g Zwiebeln** schälen, klein schneiden.

**100g Möhren** und

**150 g Staudensellerie** schälen, waschen und grob würfeln.

**4 Knoblauchzehen** zerdrücken.

**2 kg Kalbsbraten** in

**Rapsöl** bei mittlerer Hitze anbraten und mit

**Salz, Pfeffer** würzen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und das Röstgemüse anbraten. Mit

**400 ml Kalbsfond** und

**500 ml Weißwein** ablöschen. Das Fleisch im geschlossenen Bräter, im vorgeheizten Backofen, 1 1/4 Stunden bei 150 bis 160 °C schmoren.

Anschließend das Fleisch warm halten. Für die Soße den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen, mit

**120ml Sahne** ablöschen und die Soße mit

**1-2EL Speisestärke** binden. Das Kalbsfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Soße anrichten (restliche Soße getrennt servieren).

Hierzu passen Nudeln oder Kartoffelgratin.

Aus dem Buch „Das Kochbuch St. Wendeler Land“