

*Gleich noch eine Schlemmermahlzeit, die sicher nicht nur Gästen schmeckt:*



## **Kalbsbraten à l'orange**

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

**Zutaten für 4-6 Personen:**

- 1 kg Kalbsbraten von der Nuss (ohne Knochen)**
- 1 Esslöffel Butter und 2 Esslöffel Öl**
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss**
- 2 kleine Gläschen Grappa \* 6 Esslöffel Orangensaft**
- 3 dl heisse Bouillon (aus Würfeln) \* 1 Teelöffel Maizena**
- 2 dl Rahm \* abgeriebene Orangenschale**
- Garnitur: 1 Büschel Petersilie, 2 Orangen**

**Zubereitung:**

- Braten mit Haushaltspapier trockentupfen und im heißen Butter-Öl-Gemisch auf allen Seiten gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Grappa und Orangensaft dazugießen. Auf kleinem Feuer ca. 1½ Stunden leise schmoren lassen. Nach und nach die Fleischbrühe dazugießen.
- Fleisch aus dem Topf nehmen und warmstellen. Bratenfond mit der restlichen Fleischbrühe aufgießen, Maizena in wenig Wasser verrühren, dazugeben und alles aufkochen lassen. Rahm mit der geriebenen Orangenschale mischen und in die Sauce geben.
- Braten aufschneiden, auf eine ovale Platte dressieren und mit den in Scheiben geschnittenen Orangen sowie der Petersilie garnieren. Sauce separat servieren.

Hausmacher-Nudeln oder Reis mit Salat passen fein dazu.

**Der Metzgermeister - Ihr Fleischfachmann**

