



Zutaten für 4 Personen

Menge	Zutaten
1 kg	Kalbsbraten
200 ml	Rinds- oder Kalbssuppe
4 Stück	Kalbsknochen
30 g	Butter
1 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer, Rosmarin

1. Würzen Sie den Kalbsbraten auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Rosmarin. Braten Sie das Fleisch kurz in einer mit Öl bestrichenen Pfanne und gießen Sie etwas Rinds- oder Kalbssuppe dazu.
2. Garen Sie das Kalbsfleisch für circa 3 Stunden bei 150°C im Backrohr und begießen Sie es des Öfteren mit dem Eigensaft. Lassen Sie den Braten anschließend kurz rasten.
3. Rühren Sie das Mehl mit etwas kaltem Wasser oder Suppe an und mischen Sie es mit der Butter in den Saft ein. Durch das Verrühren des Mehls in der kalten Suppe oder Wasser verklumpt es nicht in der Sauce.
4. Dazu passt gut Risi-Bisi. Kochen Sie dafür Reis mit Erbsen.