



Kalbsbraten auf Ofenkraut und Schalotten an knusprigem Grießstrudel

🕒 95–105 Min 🍴🍴🍴

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1.5 kg	Kalbskarree
1 Stk.	Krautkopf, klein
8 Stk.	Schalotten, mittelgroß
3 EL	Butter
1 TL	Brauner Zucker
1 TL	♦ Kümmel ganz
1 TL	♦ Majoran gerebelt
1 TL	♦ Petersilie geschnitten
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für den Grießstrudel

200 ml	Milch
100 ml	Steinpilzwasser
1 EL	Butter
10 Stk.	Maroni, geschält und gegart
80 g	Weizengrieß
2 Stk.	Strudelteigblätter
2	Eier
1	Ei zum Bestreichen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
3 EL	♦ Steinpilze getrocknet
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
2 TL	♦ Petersilie geschnitten
1 TL	♦ Thymian gerebelt

Zubereitung

- 1 Das Kalbskarree am Vortag mit Majoran und Petersilie sowie Salz einreiben und abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
- 2 Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser für einige Stunden einlegen, danach herausnehmen, ausdrücken und fein hacken. 100 ml von dem Steinpilzwasser aufheben.
- 3 Dann das Kraut mit dem Strunk in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren. Das Gemüse salzen und mit dem Zucker, Salz und Kümmel marinieren.
- 4 Das Kalb vor dem Braten für einige Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt temperieren lassen.
- 5 Im nächsten Schritt das Kalbskarree in einer feuerfesten Form an beiden Seiten in Öl anbraten und bei 160 °C ca. 30 Minuten zugedeckt braten. Zeitweise mit der Bratmarinade übergießen.
- 6 Die Milch mit dem Steinpilzwasser, der Butter, Salz, Muskatnuss, Petersilie und Thymian aufkochen. Den Grieß einmengen und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten weichkochen. Überkühlen lassen und die Eier einrühren.
- 7 Nun die Masse sowie die gehackten Maroni und Steinpilze auf den Teigblättern verteilen und zu einem Strudel rollen.
- 8 Mit dem verrührten Ei bestreichen und im Backrohr bei 170 °C für 35 Minuten backen.
- 9 Das marinierte Kraut und die Schalotten um den Kalbsbraten legen und nochmals ca. 35 Minuten ohne Deckel braten. Am Ende der Bratdauer sollte der Braten eine Kerntemperatur von ca. 60 °C haben.

