

# Glasierte Kalbsbrustschnitten

---

Glasierte Kalbsbrustschnitten

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [19.03.2014](#)

Creation [Thomas Brack](#)

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Kalbsbrustschnitten zu ca. 160 g (beim Metzger)
- 50 g Bratbutter
- Salz, Pfeffer, Weissmehl
- 200g Rüebli, Sellerie, Zwiebeln, in kleine Würfel schneiden
- 50 g Tomatenpüree
- 1 dl Weisswein
- 5 dl Bratenfond

Vorbereitung:

Kalbsbrustschnitten würzen mit Mehl bestäuben. Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung:

Fleisch in einer Braisière gleichmässig anbraten. Gemüse andünsten, Tomatenpüree begeben, Weisswein in abständen mitglasieren (bräunen). Mit dem Fond auffüllen und im Ofen bei ca 160 ° glasieren. Regelmässig wenden und arrossieren. Sauce einreduzieren und abschmecken.