

Geschmorter Kalbstafelspitz

(5 Portionen, Hauptgang)

Perfect Cooking

Einfach zum perfekten Ergebnis.



Zutaten

800 g Kalbstafelspitz
500 g Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Lauch ...)
¼ l Bier
Salz, Pfeffer, frische Petersilie

Zubereitet

im Bosch Dampfbackofen

Zubereitung

1

Das Wurzelgemüse in gleichmäßig große Würfel schneiden und auf einem Backblech verteilen.

2

Den Kalbstafelspitz zuputzen, würzen und auf das Gemüse setzen.

3

Nun bei 200 °C Heißluft und Dampfstoß 3 im vorgeheizten Backrohr ca. 45 Minuten garen.

Arbeiten Sie hier mit dem Kerntemperaturfühler und garen Sie das Kalb auf 70 °C im Kern.

4

Nach etwa 30 Minuten Garzeit gießen Sie mit dem Bier auf.

5

Lassen Sie das Fleisch nach dem Braten etwa 15 Minuten rasten. Das Gemüse können Sie mit frischer Petersilie verfeinern.



www.bosch-home.at



BOSCH
Technik fürs Leben