



Kalbsnuss an Portwein-Rahm-Sauce mit getrockneten Tomaten

1 Std 45 Min



Zutaten für 2 Personen

☐	Kalbuss	300 Gramm
☐	getrocknete Tomaten	1 Glas
☐	Knoblauchzehe	1
☐	Zwiebeln	2
☐	roter Portwein	2 dl
☐	Kalbsfonds	2 dl
☐	Rahm	3 dl
☐	Schnittlauch	1 Bund

Zubereitung

1. Backofen auf 80 Grad vorheizen. Gratinform gleichzeitig aufwärmen.
2. Die getr. Tomaten abtupfen und in Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebeln hacken.
3. Das Fleisch am Vorabend marinieren und ca. 8 Minuten auf allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch im Backofen ca. 1 1/4 Stunde garen lassen.
4. Getr. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in der gebrauchten Pfanne andünsten und mit dem Portwein ablöschen. Das ganze einköcheln lassen und dann den Kalbsfond beigeben. Wieder einköcheln lassen und anschliessend den Rahm dazufügen. Ein wenig köcheln lassen und auf die Seite stellen.
5. Ca. 1/4 Stunde bevor das Fleisch gar ist, die Sauce wieder aufwärmen und mit Schnittlauch abschmecken.
6. Dazu Trockenreis oder breite Nudeln servieren.