

# Kalbsschulterbraten

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Kalbskarree vom  
Tiroler Kalb  
1 Bund Zitronenthymian  
3 Knoblauchzehen  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
150 g Stangensellerie  
200 ml trockener Weiß-  
wein  
1 Schalotte  
Salz und Pfeffer zum Ab-  
schmecken

## Kalbsschulterbraten

**1. Die Zubereitung**  
Kalbskarree mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Zitronenthymian und drei geschälte Knoblauchzehen in einem Bräter im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) 35 bis 40 Minuten garen.

Frühlingszwiebeln und Stangensellerie putzen und in grobe Stücke schneiden.

Die Kalbsschlägel mit Weißwein ablöschen und Gemüse dazugeben. 30 Minuten bei gleicher Hitze weitergaren, gegebenenfalls etwas Wasser zugeben. Kalbsschlägel in Scheiben schneiden und mit der gewünschten Beilage servieren.

**TIPP:** Als Beilage können Sie z.B. Kartoffelpüree mit Gemüse oder Rotkraut reichen.