

Kalbsbraten in Kapernsauce

Zubereitung

Fleisch salzen und pfeffern und im Butter-Öl-Gemisch anbraten, mit ca. 1/8 Liter Wasser aufgießen und 1/2 TL Maggi Rindsbouillon Classic einstreuen. Im Backrohr bei 180 °C ca. 1 Stunde braten. Ab und zu übergießen. Fleisch herausnehmen, warm stellen. Bratenrückstand mit 1/8 Liter Wasser und 1/8 Liter Weißwein aufgießen und Maggi Fix für Kaiserschnitzel einstreuen, aufkochen und 5 Min. kochen lassen, öfters umrühren. 1 EL frische Kapernbeeren zugeben und kurz durchziehen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.



Zutaten

1 kg Kalbfleisch (Karree)

1 EL Öl

1 EL Butter

Salz

Pfeffer

1/2 TL Maggi Rindsbouillon
Classic

1 Pkg. Maggi Fix für
Kaiserschnitzel

1/8 l Weißwein

1 EL Kapernbeeren