

Restaurant Bös

Seeallee 8
9410 Heiden
www.hotelheiden.ch



Rezepte



Appenzeller Milchbraten

Zutaten für vier Personen:

800 g ausgebeinte Kalbsschulter
Salz
Pfeffer
2 geschälte, gepresste Knoblauchzehen
30 g eingesottene Bratbutter
5 dl pasteurisierte Milch
30 g Bouillonpaste
50 g Dijonsenf
1 Lorbeerblatt
2 dl Vollrahm

Zubereitung:

Das Fleisch würzen und mit Knoblauch einreiben. In der heissen Bratbutter rundum anbraten. Milch, Bouillonwürfel und Senf dazugeben und gut umrühren. Lorbeerblatt in die Sauce geben. In einer engen Pfanne, damit der Braten möglichst vollständig in der Milch liegt, im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Celsius zugedeckt ca. 60–90 Minuten schmoren lassen. Nach 30 Minuten wenden. Der Braten ist gar, wenn er sich mit der Fleischgabel leicht einstechen lässt und leicht wieder abgleitet. Den Braten herausnehmen und warm stellen. Die Sauce absieben und stark einkochen lassen. Den Rahm dazugeben, gut mit dem Stabmixer aufrühren und etwas einkochen lassen. Mit dem tranchierten Fleisch anrichten. Dazu junge Kartoffeln und zarte Kefen servieren.

Tipp: Die Milch flockt beim Schmoren aus. Durch das Mixen und die Beigabe des Rahms bindet sich die Sauce wieder.