

KÖFERLI

FLEISCH UND MEHR

Kalbsnierstück am Stück (Niedertemperatur) (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 15 Min.

Braten in Ofen: ca. 1,5 Stunden.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

800g	Kalbsnierstück am Stück
	Thymian
	Knoblauch, gehackt
2 St.	Lorbeerblätter
25g	Köferlis Haus Gewürzmischung für Fleisch
	Salz, Pfeffer
50g	Butter
2 EL	VitaÖl

Zubereitung

1. Kalbsnierstück eine Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Bratpfanne mit dem Rapsöl Vitaöl erhitzen. Sobald die Pfanne heiss ist, Kalbsnierstück rundum goldbraun anbraten.
3. Fleisch herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, Lorbeerblätter, Thymian und Butter auf das Fleisch legen.
4. Im Ofen ca. 90 Minuten bei 80°C braten bis die Kerntemperatur von 64°C erreicht ist.
5. Fleisch aus dem Ofen nehmen und in gewünschte Tranchen schneiden.

Zusatzinformationen

- Zum Anrichten das Fleisch in Tranchen schneiden und mit etwas Butter bepinseln.

Kerntemperaturen Kalb

Bleu	Saignant	À point	Bien cuit
		59–61 °C	69–71 °C