

## Kalbsbraten mit Porree-Sauce

### Zutaten für 4 Personen :

800 g Kalbsbraten ( aus der Keule)  
Salz, Pfeffer  
30 g Butterschmalz  
1/8 l. Brühe ( Instand )  
800 g Porree  
1/8 l. Weißwein  
2 El. Senf  
100 g Creme fraiche, helles Saucenbindemittel.

### Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, und in dem heißen Butterschmalz rundherum braun anbraten.  
Brühe zugießen und zugedeckt 40 Min. schmoren.  
Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.  
Nach 40 Min. Weißwein Senf Creme fraiche unterrühren, dann den Porree zugeben.  
Alles zugedeckt weitere 20 - 25 Min. garen. Das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden.  
Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.  
Das Saucenbindemittel einstreuen, aufkochen und mit dem Fleisch servieren.

„Gutes gelingen und guten Appetit“