Kalbsstelze im Ganzen mit Semmelknödeln



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 6 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt, Martina Höfelmaier

Zutaten

Kalbsstelze

CA. 2 KG	Kalbsstelze im Ganzen
	Salz
	Pfeffer
500 ML	Wasser oder Suppe

Semmelknödel

250 G	Semmelwürfel
1	kleine gelbe Zwiebel

1 EL	Butter
CA. 200 ML	Milch
3	Eier
1/2 BUND	Petersilie
	Salz
	Muskat gemahlen

Zubereitung

Kalbsstelze

1. Rohr auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Stelze mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter geben und bei 220 °C ca. 30 Minuten braten.

   Die Stelze kann auch schon am Vortag eingewürzt werden.

3. Dann 500 ml Wasser oder Brühe dazugeben.
4. Temperatur auf 200°C reduzieren und zwei Stunden weiterbraten.

   Damit das Fleisch zart und saftig bleibt, wird die Stelze bei fallender Temperatur gebraten!

5. Die Stelze bei Bedarf mit Folie abdecken, damit sie nicht zu dunkel und trocken wird.
6. Dann die Hitze auf 150 °C reduzieren und weitere zwei Stunden braten.
7. Abschließend die Hitze auf 60 °C reduzieren und das Fleisch für 30 bis 45 Minuten ruhen lassen.

   Lässt sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen, ist sie fertig!

8. Vor dem Servieren den Knochen entfernen und die Stelze portionieren.
9. Den Bratensaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit etwas Stärke andicken.

10. Mit den Beilagen anrichten und gemeinsam genießen!

Semmelknödel

1. Zwiebel schälen und sehr fein hacken.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen.
3. Dann mit der Milch aufgießen und aufkochen lassen.
4. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit dem heißen Zwiebel-Milch-Gemisch übergießen.
5. Die Eier hinzugeben und mit Salz und frisch geriebenem Muskat würzen.
6. Die Petersilie sehr fein hacken und unter die Knödelmasse heben.
7. Die Knödelmasse abgedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
8. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
9. Mit nassen Händen aus der Knödelmasse 8 Knödel formen.
10. Wenn das Wasser kocht die Hitze reduzieren und die Knödel im leicht simmernden Wasser für etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Als Beilagen passen Kartoffeln, Knödeln, Gemüse der Saison und z.B. Krautsalat.

Tipp: Kartoffeln und Gemüse der Saison, wie z.B. Karotten, Rüben oder Fenchel können optional in einem großen Bräter mit der Stelze mitgebraten werden. Das Gemüse waschen, putzen, nach Bedarf schälen und in beliebig große Stücke schneiden. Je nach Größe das Gemüse in etwa 30 bzw. bei sehr großem Gemüse bis zu 40 Minuten mit der Stelze mitgaren.