Arrosto di vitello con patate al rosmarino

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600 gr.	Kalbsbraten	Den Braten in der Pfanne im Olivenöl anbraten. Anschliessend in Bräter legen
	Olivenöl	
	Salz	mit etwas Salz bestreuen
	Pfeffer	mit etwas Pfeffer bestreuen
4	Zwiebeln	
	Lorbeerblätter	
	Nelken	
	Karotten	Zwiebeln, Lorbeerblätter und Nelken ebenfalls in Bräter beigeben
	Sellerie	schälen und in Stücke schneiden und ebenfalls in Bräter beigeben
1	Flasche Barbera	dazugiessen, zudecken und 2 Stunden auf 190 Grad braten, leicht abkühlen lassen und schneiden, mit dem Fonds servieren
	Kartoffeln	
4	Kartoffeln	Die Kartoffeln in Schnitze schneiden, mit Olivenöl leicht bestreichen und in den vorgeheizten Ofen bei 190 Grad auf Backpapier geben.
1	Rosmarinzweig	Nach etwa 35 Minuten den Rosmarin zerkleinern und darüberlegen

Wein : Tre Volte 2006