

Gedünstete Kalbsschulter Peperonata

Für 4 Personen

Zutaten

- 1,5 kg Kalbsschulterbraten
- 3 rote Peperoni
- 3 gelbe Peperoni
- 4 Schalotten
- 3 EL Olivenöl

Marinade:

- 2 TL Senf TL Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 gestrichene TL Paprika
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Öl

Zubereitung

1. Für die Marinade Senf, Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronenschale mischen. Den Knoblauch dazupressen und alles mit dem Öl zu einer Paste verrühren. Das Fleisch rundum damit bestreichen.
2. Peperoni vierteln und entkernen, auf den Boden einer feuerfesten Form geben. Schalotten schälen, halbieren und dazugeben. Alles mit Olivenöl beträufeln. Den marinierten Braten darauflegen.
3. Den Kalbsschulterbraten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 20 Minuten anbraten. Dabei den Braten einmal wenden. Wenn er eine braune Farbe angenommen hat, die Ofentemperatur auf 160 °C zurückstellen und den Braten mit einem Deckel oder Alufolie zudecken. Alles im 160 °C heißen Ofen während weiteren 1 ½ Stunden braten.
4. Zum Servieren die Kalbsschulter in feine Scheiben schneiden und mit der Peperonata anrichten.

Als Beilage passen Nudeln oder Rosmarinkartoffeln.

Tipps & Tricks

Gegenüber dem Originalrezept haben wir die Zutatenmenge für die Marinade verdoppelt, da das Fleisch sonst etwas fade gewürzt ist.