



Zimt-Bratkartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Beilage für 6–8 Personen

- 1½ kg fest kochende Kartoffeln, in ca. 1½ cm grossen Würfeln
- Salzwasser, siedend
- 6 EL Bratbutter
- 1 Zimtstange, halbiert
- ¾ TL Salz

1. Kartoffeln offen im Salzwasser ca. 10 Min. knapp weich kochen, abtropfen.
2. Bratbutter in 2 weiten Bratpfannen heiss werden lassen. Kartoffeln mit den Zimtstangen begeben, unter Wenden ca. 10 Min. goldbraun braten, salzen.

Portion (⅙): 271 kcal, E 4 g, Kh 31 g, F 13 g



Der passende Wein

**Cabernet Sauvignon
Chile Grande Réserve
Rothschild Los Vascos**

Herkunft: Chile

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère, Malbec

Charakter: kräftiges Purpurrot, feine Aromen von schwarzen Beeren und dezent würzigen Noten von der Holzfasslagerung. Die angenehme Fruchtsüsse macht den Wein füllig, weich und warm, im langen Abgang zeigen sich gute sandige Tannine. Topwein aus Chile.

Passt auch zu: Grilladen, kräftigen Gerichten, Käse.

Bezugsquelle: in grösseren Coop Supermärkten und unter www.coopathome.ch.

Weihnachtsbraten mit Orangensauce

Vor- und zubereiten: ca. 70 Min.
Braten im Ofen: ca. 1¾ Std.
Hauptspeise für 6–8 Personen

- 2 kg Kalbsschulter, gerollt und gebunden, beim Metzger vorbestellt
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 6–8 kleine Äpfel (z. B. Rubinette)
- 500 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut
- 10 Schalotten, in Schnitzen
- 1 Bio-Orange, in Scheiben
- 1 dl Weisswein
- 2 EL Akazienhonig
- 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale und Saft
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- ½ TL Nelkenpulver
- ½ TL Salz

- 1 EL Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 Orangen, nur Saft (ca. 2 dl), 1 EL beiseite gestellt
- 3 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon
- 1 EL Akazienhonig
- 1 TL Maizena
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Fleisch ca. 2 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Öl bestreichen.
2. **Braten im Ofen:** Backblech in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Fleisch würzen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Mit der Fettseite nach oben auf das heisse Blech legen, ca. 20 Min. anbraten. Blech herausnehmen, Hitze auf 180 Grad reduzieren. Äpfel, Marroni, Schalotten und Orangenscheiben neben das Fleisch ver-

teilen, Wein dazugliessen, ca. 1½ Std. weiterbraten. Honig und alle Zutaten bis und mit Salz verrühren, Braten und Marroni von Zeit zu Zeit damit bestreichen. Die Kerntemperatur soll ca. 70 Grad betragen. Fleisch herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen, die Marroni im ausgeschalteten Ofen warm halten.

3. **Sauce:** Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Orangensaft dazugliessen, ca. 5 Min. einkochen. Fond und Honig begeben, ca. 15 Min. auf ca. 2½ dl einkochen. Maizena mit beiseite gestelltem Orangensaft anrühren, unter Rühren begeben, ca. 5 Min. köcheln, würzen.

Portion (⅙): 768 kcal, E 71 g, Kh 67 g, F 24 g