

Kalbsnierenbraten aus dem Smoker

Zutaten für 5-6 Portionen:

1 Kalbsnierenbraten,
ca 2,5 kg vom AMA-Gütesiegel
Kalb rosé Austria
50 g Butter
Salz, grob gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Watersmoker (oder Kugelgrill) gut mit Holzkohlebricketts bestücken, auf sachte 110-120°C vorheizen, dann den Kalbsnierenbraten rundum mit zerlassener Butter einstreichen, salzen und mit grobem Pfeffer bestreuen. Das Fleisch auf dem obersten Rost platzieren und den Deckel schließen. Es darf übrigens ruhig Kühlschrank-kalt sein, denn dann nimmt es den Rauch besonders gut an. Jetzt erst eine Handvoll gut eingeweichte Holzspäne in die Glut geben, die sofort Qualm entwickeln werden. Wir empfehlen Apfelholz, es passt aber auch jedes andere milde Obstholz oder Erle. Tanninreiche Hölzer wie Eiche oder Mesquite hingegen sind für unseren Geschmack zu herb für dieses zarte Fleisch. Ein Rauchstoß reicht zur Aromatisierung übrigens völlig aus, den Rest der Garzeit verbringt der Braten dann ohne Rauch im Smoker bzw. Grill.

Nun 5-6 Stunden sachte bis zur gewünschten Garstufe im geschlossenen Grill durchziehen lassen. Bei einer Kerntemperatur von 72-74°C vom Rost nehmen und noch eine Viertelstunde vor dem Anschnitt rasten lassen. Als Beilagen empfehlen wir Safranreis mit Erbsen und Cashews sowie einen Blattsalat mit Avocados und Radieschensprossen. Eine pikante Kirschsauce mit Chilis setzt den fruchtigen Punkt auf das i.

Der Kalbsnierenbraten ist ja der Feiertags-Klassiker schlechthin. Und er wird zumindest in Ostösterreich so gut wie immer mit Erbsenreis (alias: Risi Bisi) und Kopfsalat serviert. Wir haben diesen Traditionsbraten aber aus dem Winterschlaf geholt und ihn zusammen mit Apfelholzspänen in einen Watersmoker gesteckt. Das passt ganz ausgezeichnet zur speziellen Fleischqualität des Kalb rosé und der feinen Kalbsniere, die mit dem Rauch sehr gut harmonieren. Wer sich diesen Braten nicht selbst rollen und binden will, bekommt ihn auf Bestellung auch fix und fertig geschnürt.



KALB rosé
AUSTRIA