

## **Kalbsbraten mit Steinpilzen**

Einen schönen Kalbsbraten mit Speckstreifen umwickeln, mit etwas Fleischbrühe (bis auf ca. 15 mm Höhe aufgießen) in eine feuerfeste Keramikform geben und im heißen Ofen anbraten.

Nach einigen Minuten, sobald die Fleischbrühe kocht, rings um den Braten junge, einwandfrei gesäuberte Steinpilzköpfe anordnen.

Salzen und pfeffern, und wieder in den Ofen schieben.

2 Stunden garen lassen, zwischendurch immer wieder prüfen, dass die Flüssigkeit im Bräter nicht verdunstet ist. Falls dem so sein sollte, Fleischbrühe nachgießen (einige EL).

Den Braten dann in Scheiben schneiden, auf einer Platte mit den gebratenen, im Saft gegarten Steinpilzen anrichten und servieren.

Als Beilage eignet sich ein schöner grüner Salat.

## **Roti de veau aux cèpes**

Bardez soigneusement un beau rôti de veau et mettez le au four bien chaud dans un plat en terre, avec quelques cuillerées à soupe de bouillon.

Au bout de quelques minutes lorsque le bouillon est très chaud, disposer autour du rôti de belles têtes de cèpes essuyées avec soins.

Salez et poivrez puis remettez au four.

Laissez cuire pendant 2 heures en vérifiant de temps en temps que le fond du plat ne soit pas sec. Dans ce cas, remettez quelques cuillerées de bouillon.

Servez le rôti en tranches, entouré des cèpes rissolés et mijotés dans le jus de cuisson.

Présentez en même temps une belle salade.

## **Pieczeń z cielęciny w borowikach**

Naszpikować dokładnie słoniną ładny kawałek cielęciny, włożyć w naczyniu kamionkowym do nagrzanego piekarnika, dodać kilka łyżek bulionu.

Po chwili, gdy bulion zgęstnieje, ułożyć wokół pieczeni ładne kapelusze borowików dokładnie oczyszczone.

Posolić, popieprzyć i włożyć na nowo do piekarnika.

Piec, sprawdzając od czasu do czasu, czy dno naczynia nie jest suche. Jeśli tak, to dodać kolejnych kilka łyżek bulionu.