

Rezept

Gefüllte Kalbsbrust mit Champignons

Ein Rezept von Gefüllte Kalbsbrust mit Champignons, am 11.06.2026

Zutaten

2 Semmeln (Brötchen)	1 große Zwiebel (200 g)
1 Bund Petersilie	150 g Champignons
1 EL Butter	Salz
Pfeffer	Muskat
4 EL Sahne	2 Eier
1,5 kg Kalbsbrust, vom Metzger vorbereitet (entbeint, eine Tasche zum Füllen eingeschnitten)	2 EL Öl
	400 ml Fleischbrühe
	30 g eiskalte Butter
Küchengarn und 1 große Nadel oder 3 Rouladennadeln oder Zahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Von den Semmeln die Rinde abreiben, Semmeln würfeln. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Butter zerlassen, Zwiebel, Pilze und Petersilie anbraten, mit je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und einem Hauch geriebener Muskatnuss würzen. Brotwürfel und Sahne dazugeben. Die Brotmischung 2 Minuten braten. Etwas abkühlen lassen, dann die Eier unterrühren.
3. Die Kalbsbrust salzen und pfeffern, mit der Brotmasse füllen und zunähen oder zustecken. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
4. Öl in einer Bratereinne auf der Herdplatte erhitzen, die Brust von beiden Seiten kräftig anbraten, die Hälfte der Fleischbrühe angießen. Das Fleisch im Ofen (Mitte) 2 Std. braten, gelegentlich mit Bratfond beschöpfen und restliche Brühe angießen.
5. Die Kalbsbrust auf einer Platte im abgeschalteten Ofen warm halten. Bratfond durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, etwas einkochen lassen und mit einem Schneebesen Butterstückchen einrühren. Die Sauce in eine Sauciere füllen und zur Kalbsbrust servieren. Dazu schmeckt ein Kartoffel-Gurken-Salat.