

Rezept

Gefüllte Kalbsbrust

Ein Rezept von Gefüllte Kalbsbrust, am 29.05.2023

Zutaten

4 altbackene Brötchen (oder 200 g Knödelbrot)	$\frac{1}{8}$ l Milch
1 Zwiebel	2 Möhren
2 Petersilienwurzeln	1 Stange Lauch
1 Bund Petersilie	100 g durchwachsener Räucherspeck (ohne Schwarte)
1 EL neutrales Pflanzenöl	3 Eier
abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
1,2 kg Kalbsbrust (beim Metzger vorbestellen und eine Tasche zum Füllen einschneiden lassen)	2 EL Butterschmalz
	600 ml Kalbsfond
	Rouladennadeln oder Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und darübergießen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Möhren, Petersilienwurzeln und Lauch putzen, waschen und in millimeterfeine Würfelchen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Den Speck klein würfeln.
2. Eine Pfanne erhitzen, das Öl und den Speck hineingeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Min. anbraten. Zwiebel und Gemüsewürfelchen hinzufügen und 2-3 Min. mitbraten. Die Petersilie unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Hälfte der Speck-Gemüse-Mischung zu den Brötchen geben, die andere Hälfte für die Sauce beiseitestellen.
3. Für die Füllung die Eier zu den Brötchen geben, Zitronenschale und je 1 kräftige Prise Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen. Alles zu einem lockeren Teig vermengen, dabei nicht zu stark kneten, damit die Füllung schön locker wird.
4. Die Kalbsbrust trocken tupfen, innen und außen salzen und pfeffern. Die Füllung in die Tasche geben, gut verteilen (die Tasche darf nicht zu prall gefüllt sein, weil die Füllung noch etwas aufgeht!). Die Öffnung mit Rouladennadeln zustecken oder mit Küchengarn vernähen.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Einen Bräter erhitzen und das Butterschmalz hineingeben. Die gefüllte Kalbsbrust darin bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. goldbraun anbraten, den Kalbsfond angießen. Den Bräter in den heißen Ofen schieben (unteres Drittel, Umluft 180°) und die Kalbsbrust darin 1 Std. braten. Dann wenden und ca. 1 Std. weiterbraten, dabei gelegentlich mit dem Bratfond begießen.

6. Die Kalbsbrust herausheben und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Bratfond auf dem Herd aufkochen und die beiseitegestellte Speck-Gemüse-Mischung hinzufügen. Die Sauce bei starker Hitze 5-6 Min. kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsbrust in Scheiben schneiden, vorsichtig auf vorgewärmte Teller heben und mit der Sauce überziehen. Dazu schmecken Kartoffelsalat und Bier.