

Rezept

Kalbsbrust gefüllt mit Waldpilzen

Ein Rezept von Kalbsbrust gefüllt mit Waldpilzen, am 09.06.2026

Zutaten

40 g getrocknete Herbsttrompeten	250 g gemischte Waldpilze (z. B. Maronen, Herbsttrompeten, Semmelstoppel, Steinpilze)
300 g Toastbrot	1 Zwiebel
2 EL Butter	ca. 1/4 l Milch
6 Eier (M)	2 EL gehackte Petersilie
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	2 1/2 kg Kalbsbrust (am besten beim Metzger vorbestellen und eine Tasche einschneiden lassen)
Salz	Pfeffer
4 Zwiebeln	3 Möhren
200 g Knollensellerie	2 TL Puderzucker
2 TL Tomatenmark	1/2 l trockener Rotwein
1 EL Öl	400 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 TL Speisestärke
3 EL kalte BUTter	1 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung die getrockneten Herbsttrompeten in lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen. Inzwischen die frischen Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Das Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebel und die gehackten Pilze darin ca. 5 Min. anbraten und beiseitestellen.
2. Die eingeweichten Herbsttrompeten abgießen, ausdrücken und klein schneiden. Die Milch aufkochen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, die Hälfte der heißen Milch nach und nach dazugießen und unterrühren. Die Eiermilch über die Toastbrotwürfel gießen, die Herbsttrompeten, die Pilz-Zwiebel-Mischung, die Petersilie und so viel von der restlichen Milch untermischen, dass eine zähe, formbare Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
3. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Für das Fleisch die Kalbsbrust innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Brot-Pilz-Masse füllen und die Tasche mit Küchengarn zunähen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln. Den Puderzucker in einem Bräter karamellisieren, das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Nach und nach mit dem Wein ablöschen und auf etwa ein Drittel einköcheln lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüsewürfel darin andünsten. Das Gemüse und den Fond in den Bräter geben. Das Fleisch auf das Gemüse setzen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 3 Std. schmoren, dabei öfter mit dem Sud übergießen.

4. Die Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf streichen. Das Lorbeerblatt in die Sauce geben und die Sauce kurz einköcheln lassen. Die Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren und zum Binden in die Sauce rühren. Die Sauce kurz köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die kalte Butter nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren und die Sauce erhitzen.
-
5. Die Kalbsbrust in Scheiben schneiden, mit der Sauce anrichten und mit der Petersilie bestreuen. Nach Belieben Spätzle und glasierte Mini-Möhren dazu servieren.