

## Rezept

# Kalbsbrust mit Maroni-Füllung

Ein Rezept von Kalbsbrust mit Maroni-Füllung, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>1,5 kg</b> Kalbsbrust (vom Metzger eine Tasche zum Füllen einschneiden lassen)	Salz
	Pfeffer
<b>200 g</b> gegarte Maronen (ohne Schale, vakuumverpackt)	<b>1 Bund</b> Petersilie
	<b>100 g</b> Weißbrot vom Vortag
<b>100 ml</b> lauwarme Milch	<b>1</b> Ei
<b>1</b> Zwiebel	<b>3 EL</b> Butterschmalz
<b>150 g</b> gemischtes Hackfleisch	<b>600 ml</b> Hühnerbrühe
<b>1</b> Schaschlikspieß	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Die Kalbsbrust waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern.

---

2. Für die Füllung die Maronen grob hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Das Weißbrot in Würfel schneiden, mit Milch übergießen und 5-10 Min. ziehen lassen. Das Ei und die Petersilie zugeben, alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Teig verkneten.

---

3. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL heißem Schmalz glasig dünsten. Die Maronen dazugeben und 1 Min. mitdünsten. Das Hackfleisch hinzufügen und alles unter die Knödelmasse mischen.

---

4. Die Kalbsbrust mit der Farce füllen und die offene Seite mit einem Schaschlikspieß verschließen.

---

5. In einem Bräter das restliche Schmalz erhitzen, Das Fleisch darin von allen Seiten 10 Min. anbraten. Mit 200 ml Brühe ablöschen. Im vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) die Kalbsbrust 3-3 1/2 Std. schmoren, nach und nach die restliche Brühe dazugießen.

---

6. Den Braten aus dem Backofen nehmen und nach 10 Min. Ruhezeit in Scheiben schneiden. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und abschmecken.