

## Rezept

# Klassisch gefüllte Kalbsbrust

Ein Rezept von Klassisch gefüllte Kalbsbrust, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>2</b> Brötchen vom Vortag	<b>2</b> Zwiebeln
<b>200 g</b> Champignons	<b>6 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>5 Zweige</b> Thymian
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> Aceto balsamico	1,5 kg Kalbsbrust (mit Tasche)
<b>1</b> Möhre	<b>125 ml</b> Weißwein (ersatzweise Rinderbrühe)
<b>125 ml</b> Rinderbrühe	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>10</b> Pimentkörner	<b>100 ml</b> Sahne
<b>1 TL</b> Speisestärke (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Brötchen würfeln und in Wasser mindestens 5 Min. einweichen. 1 Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Champignons putzen und achteln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Die Pilze dazugeben und ca. 5 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze mitbraten und vom Herd nehmen. Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Brötchen ausdrücken und mit den Kräutern und der Zwiebel-Pilz-Mischung in eine Schüssel geben. Die Masse gut durchrühren und mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico würzen.
2. Das Fleisch innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Füllung in die Fleischtasche füllen, gegebenenfalls nicht alles, da die Füllung beim Garen ihr Volumen vergrößert. Die Öffnung mit Küchengarn gut zusammennähen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die übrige Zwiebel und die Möhre schälen und in grobe Stücke schneiden. 4 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin rundum ca. 10 Min. bei starker Hitze anbraten und herausnehmen. Die Hitze auf mittlere Temperatur reduzieren, das Gemüse dazugeben und 5 Min. braten. Mit Weißwein und Rinderbrühe ablöschen, das Fleisch, die Lorbeerblätter und Pimentkörner einlegen.
4. Den Bräter schließen und in den Backofen schieben. Das Fleisch bei 180° (Mitte, Umluft 160°) ca. 2 Std. garen. Dabei das Fleisch gelegentlich mit dem Fond begießen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und im abgeschalteten Backofen warm halten.
5. Für die Sauce den Bratenfond durch ein Sieb in einen Kochtopf gießen. Die Sahne zugeben, aufkochen und ca. 5 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Wem die Sauce noch zu flüssig ist, kann mit Wasser angerührte Speisestärke einrühren und aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein abschmecken.