

Gefüllte Kalbsbrust



Zutaten für 4-6 Personen:

ca. 2 kg Kalbsbrust, vom Metzger vorbereitet, d.h. Knochen entfernt und kleingehackt, Tasche eingeschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL neutrales Öl, Butter
75 ml Rotwein
300 ml Rinderbrühe

Röstgemüse:

1 Gemüsezwiebel
2 Karotten
1 Scheibe Sellerie
1 EL Tomatenmark

für die Füllung:

250 g Knödelbrot, 250 ml Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Ei, 1/4 Zwiebel
einige Champignons

1. Kalbsknochen in einer ofenfesten Form bei 200° etwa 45 Minuten rösten. Fett abgießen. Das Röstgemüse putzen und grob würfeln.
2. Für die Füllung das Knödelbrot in eine Rührschüssel geben. Milch erhitzen und darüber gießen, ziehen lassen.
3. Die Champignons putzen, vierteln und mit der gewürfelten Zwiebel kurz in Butter dünsten. Das Knödelbrot salzen und pfeffern, ein Ei einarbeiten und kräftig kneten. Dann die Champignons und Zwiebelwürfel einarbeiten.
4. Kalbsbrust innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Locker füllen, zunähen/zustecken.

5. In einer sehr großen Pfanne in zwei EL Öl mit einer Ecke Butter anbraten, nicht zu dunkel werden lassen. Herausnehmen und in die Form auf die Kalbsknochen setzen.
6. Das Röstgemüse in der Pfanne in neutralem Öl zusammen mit dem Tomatenmark anbraten und mit dem Rotwein ablöschen.
7. Die Kalbsbrust mit dem Gemüse umlegen und den Rotwein und die Rinderbrühe angießen.
8. Das Ganze im Backofen bei 180° ca. 2 Stunden garen. Dabei immer wieder mit Butter bestreichen bzw. mit Bratensaft begießen.
9. Zum Schluss Kalbsbrust warm stellen, Sauce

passieren und eventuell mit einem Teil des Röstgemüses aufmixen.

Hinweise:

Wenn die Kalbsbrust oder das Röstgemüse zu dunkel werden, die Temperatur auf 160° zurücknehmen und entsprechend länger garen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 210 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023