

Gefüllte Kalbsbrust

Zutaten: (für 6-8 Personen)

2 kg Kalbsbrust ohne Knochen (Tasche vom Metzger einschneiden lassen)

4 Semmeln vom Vortag

¼ l Milch

250 g Zwiebeln

100 g durchgedrehtes Kalbsfleisch

100 g Kalbsbries

100 g kleine Pfifferlinge

80 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

Knoblauchzehe, Zitronenschale, ein Bund Petersilie

Zubereitung (Füllung):

Die Semmeln in ¼ l Milch einweichen.

125 g Zwiebeln hacken und andünsten. Dann zusammen mit 4 Eiern unter die Semmeln mischen. Dazu kommen 100 g durchgedrehtes Kalbsfleisch und 100 g blanchiertes, gehäutetes und sehr fein gehacktes Kalbsbries.

Die frischen Pfifferlinge (in der Saison) sorgfältig putzen und im Ganzen untermischen.

Die Füllung würzen mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, ein wenig Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Muskat und reichlich gehackter Petersilie.

Zubereitung (Braten):

Die Kalbsbrust mit Salz und Pfeffer einreiben, füllen (nicht fest stopfen, denn die Füllung geht noch auf) und zunähen. Dann möglichst einen halben bis ganzen Tag ruhen lassen.

Mit gehackten Zwiebeln (125 g) in reichlich Butter langsam braten, öfters wenden, oft beschöpfen. Immer wieder mit wenig Wasser oder Wein ablöschen.

Bei einer Temperatur von 180-200 °C beträgt die Garzeit 100 – 120 Minuten.

Die Sauce wird entweder aus dem Bratensatz oder völlig separat entwickelt.

Im Ganzen:



Auf dem Teller:

