

GEFÜLLTE KALBSBRUST

Ofen auf 240 °C vorheizen

800g Kalbsbrust vom Metzger vorbereiten lassen (zu einem Beutel zunähen lassen)

1 ½ KL Salz

Pfeffer

Thyminan

Rosamerin

innen und aussen würzen

Füllung

1 ½ Weissbrotscheibe zerkleinern, in heissem Wasser einweichen

1-2 Zwiebeln

Petersilie

fein schneiden, evtl. dünsten, in Schüssel geben

2 Tranchen Schinken

in Julienne schneiden, beifügen

200 g Kalbsbrät

1 grosses Ei

zugeben

eingeweichtes Brot

überflüssiges Wasser abgiessen, auspressen, fein zerdrücken, begeben
gut mischen

Kalbsbrust füllen, zunähen

in eine feuerfeste Form oder in einen Brattopf legen

1 Bratengarnitur

in die Form legen

½ dl Wasser

über das Fleisch träufeln

in den vorgeheizten Ofen schieben, Fleisch darin anbraten

nach 30 Min. mit Wasser bepinseln

1 ½ - 2 dl Bouillon ablöschen, Fond auflösen

nach weiteren 30 Min. Hitze auf 180 °C reduzieren

Fleisch von Zeit zu Zeit mit Jus übergiessen

wenn nötig Wasser nachgiessen

Gesamt - Bratzeit ca. 1.5 Stunden

Braten herausnehmen, 5 Minuten stehen lassen,

quer zur Faser tranchieren

anrichten

Jus absieben, dazu servieren

- ✓ Kalbsbrust ist fettreich. Deshalb bepinselt man das Fleisch nur mit Wasser. Bei mageren Fleischstücken würde man Öl verwenden.