



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Gefüllte Kalbsbrust

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

1 kg Kalbsbrust
180g Schweinemett
70 g Weißbrot ohne Rinde
30 g Tomatenmark
60 g Butter
60g Räucherspeck
100 ml Milch
3 Zwiebeln
1 Ei
1 Karotte
½ Bd. Petersilie
½ St. Lauch
¼ St. Knollensellerie
1 L Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Muskat, Sonnenblumenöl
Fleischbindfaden, dunkler Saucenbinder

Beilagenempfehlung:

Schupfnudeln und Brokkolirösschen,

Pfeffermühle & frische Petersilie

Zubereitung:

Das Weißbrot ohne Rinde in Würfel schneiden und heiße Milch dazugeben. Zwiebel & Räucherspeck gewürfelt mit Butter anschwitzen und ebenfalls zugeben. Schweinemett, gehackte Petersilie, Ei, Salz, Pfeffer und Muskat zu den anderen Zutaten geben und gut vermengen. Die Masse in die Kalbsbrust füllen, mit dem Fleischfaden zubinden und von außen würzen.

In einer Pfanne mit heißem Öl anbraten und dann in eine Auflaufform setzen. In derselben Pfanne in Würfel geschnittene Zwiebel, Sellerie, Lauch und die Karotte anbraten.

Kurz mit Tomatenmark anschwitzen, mit Fleischbrühe aufgießen und zum Fleisch in die Form geben.

Bei 160° C ca. 45 min. backen, die Sauce passieren und abbinden, fertig. Guten Appetit!

Zubereitungsdauer: ca. 70 min.