

Gefüllte Kalbsbrust

Zutaten:

für die Füllung:

3	Brötchen, altbacken
2	Zwiebeln
1 Bund	Petersilie
1 EL	Butter
3	Eier
250 g	Bratwurstbrät
	Senf
	Salz, Pfeffer
	Muskat, Majoran
evtl. etwas	Semmelbrösel

für die Kalbsbrust:

3	Zwiebeln
3 kleine	Karotten
1 Stange	Lauch
½	Sellerieknolle
3 kg	Kalbsbrust
	Salz, Pfeffer, Paprika
5 EL	Fett, wasserfrei
1 – 2 EL	Tomatenmark
½ - 1 l	Wasser, kochend
	Salz, Pfeffer,
	Paprika
2 – 3 EL	Mehl
	Wasser, kalt
6 EL	Schmand

Zubereitung:

Brötchen einweichen und ausdrücken. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Petersilien waschen, trocken schütteln und fein hacken. Butter zerlassen, Zwiebeln und Petersilie darin glasig anschwitzen, abkühlen lassen.

Alle Zutaten der Füllung zusammen vermengen, kräftig würzen und abschmecken. Bei Bedarf etwas Semmelbrösel für die Bindung zugeben.

Gemüse waschen, putzen, schälen und grob würfeln. Kalbsbrust an der unteren Seite aufschneiden, so dass zwischen Fleisch und Haut eine Tasche entsteht. Die Füllung in die Tasche geben und zu nähen oder zu stecken.

Kalbsbrust mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Das Fett erhitzen, Kalbsbrust rundum schonend rösten, herausnehmen, grob gewürfeltes Gemüse zugeben, mitrösten bis alles gleichmäßig gebräunt ist.

Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten.

Mit etwas Wasser ablöschen, reduzieren lassen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Nochmals so viel Flüssigkeit aufgießen, dass die Kalbsbrust maximal zu einem Drittel in Flüssigkeit liegt.

Soßenansatz etwas würzen, zusammen mit der Kalbsbrust in den vorgeheizten Backofen schieben und 1 ½ Stunden, anfangs zugedeckt, damit die Füllung schön aufgeht, dann offen unter häufigem Begießen mit dem eigenen Bratensaft, gar werden lassen

Die gare Kalbsbrust aus der Sauce nehmen, zugedeckt heiß stellen und mindestens 5 – 10 Minuten ruhen lassen.

Soße nach Bedarf etwas aufgießen, Bratensatz lösen, aufkochen lassen und herausnehmen. Die Soße aufkochen. Mehl mit kaltem Wasser anrühren, Soße abbinden, durchkochen lassen, durch ein Sieb passieren und abschmecken

Nach Belieben Schmand zugeben und Soße damit verfeinern.

Braten vorsichtig tranchieren: Nähfaden oder Spieße entfernen, Scheiben ca. 1 cm dick mit einer Schere an der Oberseite vorschneiden, dann mit einem scharfen Messer ganz durchschneiden. Dadurch wird die Füllung nicht gequetscht. Mit etwas Soße begießen und auf vorgewärmter Platte oder Tellern anrichten und servieren.

Dazu passen Spätzle und Kartoffel- und Kopfsalat aber auch Schupfnudeln.