

Gasthof Kreuz Frastanz

Gefüllte Kalbsbrust

Zutaten
für 4 Personen

ca. 1,5 kg Kalbsbrust
ohne Knochen
untergriffen
(beim Metzger bestellen)
Salz, Pfeffer

Füllung

240 gr. Weißbrot entrindet
0,3 l Milch
80 gr. Butter
4 Eier
70 gr. Brösel
15 gr. Petersil
Kräuter (Thymian, Origano,
Majoran usw.)
nach Geschmack
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Wurzelgemüse
Butter zum bestreichen
Maizena zum binden

Die Füllung kann auch
verfeinert werden.
Zum Beispiel mit:
Jungem gehacktem Blattspinat,
oder fein gehacktem
Wurzelgemüse,
oder Erbsen und Champignons
usw.

Zubereitung

Kalbsbrust an der geöffneten Seite zu 2/3 mit Nadel und
Küchenspagat zunähen. Darauf achten, dass noch genügend
Spagat übrig ist die Brust ganz zu vernähen.

Brot in Milch einweichen, anschließend gut ausdrücken und
verrühren.

Weiche Butter schaumig rühren, verschlagene Eier nach
und nach unterrühren, eingeweichtes und ausgedrücktes
Brot, Brösel, Petersil und Kräuter zugeben verrühren und in
einen Dressiersack abfüllen.

Durch die restliche Öffnung in der Kalbsbrust mit dem
Dressiersack die Füllung hineindrücken bis die Brust schön
gefüllt ist. Das letzte 1/3 der Öffnung zunähen.

Die Kalbsbrust mit Küchenspagat binden. (Muss nicht sein,
sie behält dadurch jedoch eine schönere Form)

Restliche Füllung auf mit Butter bestrichene Alufolie
geben, einrollen und als Serviettenknödel die letzte ½
Stunde im Rohr mitgaren.

Einen Bräter mit etwas Wurzelgemüse auslegen,
Kalbsbrust mit Salz und Pfeffer würzen, mit der schönen
Seite nach oben auf das Gemüsebett legen, mit Butter
bestreichen und im vorgeheiztem Backrohr
bei ca. 190° ca. 25 – 30 min. braten.

Des öfteren mit Wasser übergießen.

Danach Temperatur auf 120° zurückdrehen und 1 ¾ -2
Stunden langsam fertig garen. Auch dabei des öfteren
übergießen. (Die Haut der Kalbsbrust trocknet leicht aus!)

Fertige Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen und in Alufolie
einschlagen und ca. 1/2 Stunde rasten lassen.

In dieser Zeit den Bratensaft im Bräter mit etwas Maizena
binden und durch ein Sieb abseihen. Mit Salz, Pfeffer und
gegebenenfalls mit gekörnter Brühe abschmecken.

Beilagen:

Serviettenknödel (restliche Füllung)
Junges Wurzelgemüse, Erbsen