

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Gefüllte Kalbsbrust

Gattung: Baden, Fleisch, Freiburg, Kalb

3 trockene Brötchen,
1/8 Liter Milch,
1 Zwiebel (fein gehackt),
 Petersilie (fein gehackt),
3 Eier,
100 g Kalbsbrät (Fleischteig für

Für die Füllung:

-Wurst),
Salz,
Pfeffer,
Majoran,
Muskatnuss

1 Kalbsbrust (vom Metzger
-vorbereitet zum Füllen),
Butterfett,
3 Karotten,

Für den Braten:

2 Zwiebeln,
1 Lorbeerblatt,
2 Nelken,
Fleischbrühe

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit kochender Milch übergießen. 30 Minuten ziehen lassen.

In heißem Butterfett die fein gehackte Zwiebel und die fein gehackte Petersilie dämpfen und zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ganze zusammen mit Eiern und Brät zu einem Teig vereinigen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen. Die Kalbsbrust mit dieser Masse füllen (zu viel Füllung bringt die Brust beim Braten zum Platzen).

Die Öffnung mit einer Stopfnadel und Zwirn fest zunähen. Im heißen Butterfett die Brust von allen Seiten anbraten. Nach etwa 10 Minuten Karotten, die halbierten und mit Lorbeerblatt und Nelken gespickten Zwiebeln dazugeben. Mit einer Tasse Fleischbrühe ablöschen. Kasserolle zudecken und ca. 90 Minuten in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Von Zeit zu Zeit mit dem Bratensaft übergießen. Wenn er eingekocht ist, etwas heißes Wasser oder heiße Brühe nachgießen.

Nach 90 Minuten den Deckel herunternehmen und die Kasserolle noch so lange im Backofen lassen, bis sich auf der Oberfläche der Brust eine appetitliche Kruste gebildet hat (ca. 10 Minuten). Den Bratensaft eventuell mit etwas Mehl binden. Mit Nudeln servieren.