

Kalbsbrust mit Weißwurst-Brezn-Füllung

Kategorie: Fleischgericht
Rezept Nr.: 448
Portionen: 6

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Kalbsbrust	1,5 kg		
Laugenstange	160 Gramm		
Toastbrot	110 Gramm	oder Weißbrot ohne Rinde	
Weißwürste	2 Stück		
Zwiebel	1 Stück		
Knoblauch	1 Stück		
Petersilie	1 Bund	gehackt	
Liebstockel	4 EL	gehackt	
Milch	0,1 Liter		
Eier	3 Stück		
Salz, Pfeffer	0		
Macis		Muskatblüte	
Olivöl			
Butter	0		

Zubereitung

1. Falls Ihnen der Metzger noch keine Tasche eingeschnitten hat, auf der Längsseite mit einem sehr scharfen Messer eine möglichst große Tasche für die Füllung einschneiden.
2. Laugenstange und Toasbrot in kleine Würfel schneiden. Ca. 1/3 davon in etwas Olivenöl 3-4 Minuten rösten und beiseite stellen.
3. Zwiebel und Knoblauch klein hacken mit etwas Olivenöl und Butter in einer Pfanne anlaufen lassen, dann die kleingeschnittene Weißwurst (Haut vorher abziehen!) zusammen mit der jeweils kleingehackten Petersilie und dem Liebstockel dazugeben und noch ca. 3-4 Minuten mitdünsten.
4. In lauwarmer Milch die Eier verquirlen und unter die nicht gerösteten Brotwürfel mischen, dann die Zwiebln mit dem Weißwurstbrät und die gerösteten Brotwürfel untermischen. Gut mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte (Macis) abschmecken und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
5. Mit dieser Masse die Kalbsbrust füllen. Dabei einen Rand frei lassen. Dieser Rand wird senkrecht mit Zahnstochern verschlossen . Die Öffnung anschließend zusätzlich sichern, indem man um die Zahnstocher - wie beim Schnürsenkelbinden - kreuzweise zusätzlich eine Kochschnur bindet und befestigt.
6. Jetzt die gefüllte Kalbsbrust salzen und entweder direkt auf den Rost in den auf 150° vorgeheizten Ofen schieben mit etwas Olivenöl begießen und 2 - 2,5 Stunden braten. Alternativ kann man die Kalbsbrust auch rundherum vorher anbraten.
7. Für die Sauce legen wir Kalbsknochen und Wurzelgemüse in die Fettpfanne und rösten sie mit. Wenn sie anfangen zu trocknen, gießen wir den Kalbsfond an und rühren von Zeit zu Zeit um, damit sie nicht schwarz und bitter werden. Kurz bevor der Braten fertig ist, gießen wir die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf, kochen sie kurz auf und evtl. noch etwas ein, binden sie evtl. mit wenig Stärke und schmecken mit Salz und Pfeffer ab.
8. Anrichten: Je eine Scheibe Kalbsbrust (quer geschnitten) mit etwas Sauce und mit etwas Gemüse (z.B. "Gemischte Gemüsestreifen").

Kalbsbrust mit Weißwurst-Brezn-Füllung



Notizen
