

Gefüllte Kalbsbrust



Zutaten für ca. 6 Portionen:

- **1,5 kg Kalbsbrust, Tasche vom Metzger einschneiden lassen**
- **500 g Hackfleisch, gemischt**
- **200 g Kalbs-Brät**
- **2 Semmeln vom Vortag, klein geschnitten**
- **3 Eier**
- **2 Bund Petersilie**
- **Pfeffer, Salz, Paprika**
- **etwas Olivenöl zum anbraten**
- **1 Bund Wurzelgemüse für die Sauce (Karotten, Knollensellerie, Zwiebeln, Lauch, Petersilie)**

Von meinem Metzger lasse ich mir in die Kalbsbrust bereits eine Tasche einschneiden.

Den Backofen auf ca. 150° vorwärmen.

Die Füllung vorbereiten:

Dazu das Hackfleisch, Brät, Semmel, Eier und Petersilie zu einem lockeren Teig verarbeiten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Kalbsbrust ebenfalls von innen und außen gut mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Die Fleischtasche mit der Masse füllen.

Nun könnt Ihr entweder die Tasche zunähen, mit kleinen Metallstäbchen zustecken oder mit einem Küchengarn zusammenbinden.

In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und die nun gefüllte Kalbsbrust von allen Seiten gut anbraten. Kurz beiseite stellen und das geputzte, kleingeschnittene Wurzelgemüse außen herum verteilen.

Bräter für ca. 3 Stunden in den Backofen (2. Schiene von unten) geben. Ungefähr 1 Stunde vor Garende immer mal wieder mit der angesammelten Flüssigkeit übergießen. Die Kalbsbrust darf ruhig Farbe annehmen und etwas kross werden.

Die Zubereitung der Sauce ist einfach. Dazu nehmt Ihr die Kalbsbrust aus dem Bräter (im Ofen bei geringer Temperatur von ca. 90° warm halten). Die Flüssigkeit mit dem jetzt zerkochten Wurzelgemüse kann man wunderbar mit dem Zauberstab zur Sauce verarbeiten. Je nach Geschmack könnt Ihr zur Bindung etwas Tomatenmark dazugeben. Auf der Herdplatte etwas einkochen - und fertig ist die Sauce.

Die Kalbsbrust in Scheiben schneiden und die Sauce am besten separat dazu servieren - selbstverständlich nur mit selbstgemachten Spätzle und Semmelbrösel, Ehrensache...!

Für mich war es zu Hause immer "DAS Weihnachtsessen". Mittlerweile gehört es zu den Klassikern in meiner Küche...