

Gefüllte Kalbsbrust

👤 6 Personen ⏱ 1 Stunde + 1,5 Stunden Garzeit

- 2 Brötchen • 200 ml Milch
- 300 g gemischtes Hackfleisch (Kalb & Schwein)
- 50 g gehackte Petersilie • 1,5 kg Kalbsbrust
- 200 g Stangensellerie • 200 g Karotten
- 6 mittelgroße Schalotten • 12 Knoblauchzehen • 30 ml Öl
- 1 Kräutersträußchen (Lorbeer, Rosmarin und Thymian)
- 2 EL Tomatenkonzentrat • 200 ml Weißwein
- 700 ml brauner Kalbsfond • Salz und Pfeffer

1 Für die Füllung die Brötchen ohne Kruste in Würfel schneiden und einige Minuten in der Milch einweichen. Gut ausdrücken und in einer Schüssel mit dem Hackfleisch, der Petersilie, Salz und Pfeffer gut vermengen.

2 Die Kalbsbrust der Länge nach bis auf 3-4 cm vom Rand zu einer Tasche aufschneiden. Mit der Füllung garnieren und mit einem Küchengarn verschließen.

3 Sellerie und Karotten in mittelgroße Stücke schneiden. Schalotten schälen und halbieren. Knoblauchzehen schälen.

4 Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

5 Etwas Öl in einem großen, ofenfesten Schmortopf erhitzen und die Kalbsbrust kurz beidseitig anbraten. Herausnehmen und das Gemüse sowie die Kräuter in die Pfanne geben und kurz andünsten. Tomatenkonzentrat dazugeben, gut vermischen; dann mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Die Kalbsbrust dazugeben und mit dem Fond aufgießen. Salzen und pfeffern. Zugedeckt für etwa 1,5 Stunden im Ofen schmoren lassen. Dabei das Fleisch regelmäßig mit Schmorssaft übergießen.

6 Die Kalbsbrust herausnehmen und mit dem Gemüse auf eine Platte geben und 10-15 Minuten warm stellen.

7 In der Zwischenzeit die Garflüssigkeit durch ein Sieb geben und auf dem Herd zu einer dickflüssigen Sauce einkochen. Falls nötig mit etwas Stärke binden.

8 Die Kalbsbrust in Scheiben schneiden und mit Sauce servieren. Dazu passen in Butter karamellierte Brüsseler Endivien und Herzoginkartoffeln.

