Rezept

Gefüllte Keiblbrust

Ein Rezept von Gefüllte Keiblbrust, am 27.04.2024

Zutaten

Für die Füllung

- **3** Brötchen (ca. 120 g)
- **125 ml** Milch
- **2** Eier
- Salz
- **1 Bund** Petersilie
- **60 g** Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- Pfeffer (frisch gemahlen)

Für die Kalbsbrust

- **2** Schalotten
- **1,2 kg** Kalbsbrust (ausgelöst)
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- **700 ml** Rinderbrühe
- **1 Bund** Suppengemüse
- Salz
- **2 EL** Sonnenblumenöl
- **200 g** Kalbsknochen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken. Brötchen mit Milch übergießen und 10 Min. ziehen lassen.

2. Butter schmelzen. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen. Butter, Eier, Petersilie, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zur Brötchenmasse geben und untermischen.

3. Für die Kalbsbrust Schalotten schälen und halbieren. Suppengemüse waschen, putzen, bei Bedarf schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Backofen auf 170° vorheizen.

4. Die Kalbsbrust unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, innen und außen salzen und pfeffern. Die Brötchenmasse in die Brust füllen und die Öffnung mit Metall- oder Holzspießen verschließen.

5. Öl in einem großen Bräter erhitzen und die Kalbsbrust darin rundum scharf anbraten, die Brühe angießen, die Kalbsknochen dazugeben und die Kalbsbrust im Ofen (unten) offen ca. 2 Std. garen, dabei öfter mit Bratensaft übergießen. Nach 1 Std. Garzeit das Gemüse und die Schalotten zugeben. Falls nötig, noch etwas Brühe zugeben - am Ende der Garzeit sollen 350 ml Bratensaft vorhanden sein. Kalbsbrust in Scheiben schneiden, mit Bratensaft, Gemüse und Schalotten servieren.