

GEFÜLLTE

Kalbsbrust

ca. 1 kg Kalbsbrust

im Hofladen erhältlich,
vorbereitet zum Füllen

Füllung

ca. 400 gr. Kalbsbrät

½ Peperoni

1 Zwiebel, zuerst dämpfen
gehackter Peterli

2 Essiggurken (optional)

Paprika, Salz, Pfeffer

z.B. mit dem Brät aus unserem
Hofladen

alles in kleine Würfel schneiden,
und im Brät gut kneten

Brät gut würzen

Kalbsbrusttasche mit der Füllung füllen und zunähen (Fleischfaden ist
bereits an der Kalbsbrust festgenäht).

Braten in ofenfeste Form legen.

Backofen auf 250° vorheizen. Form mit dem Braten hineingeben.

2-3 EL heisses Öl in kleiner Pfanne erhitzen, darüber giessen.

10 Minuten bei 250° anbraten.

2dl Weisswein, einkochen lassen, danach 2 dl. Bouillon dazu giessen.

Saisonales Gemüse (Rüebli, Lauch, Sellerie etc.) nach Belieben kurz
dämpfen und begeben.

1 ½ h bei 200° im Backofen fertigbraten.

Braten vor dem Tranchieren mit Alufolie zugedeckt kurz ruhen lassen.
In Tranchen schneiden und mit dem Jus servieren.

Dieses Rezept ist aus meiner Zeit der Bäuerinnenschule in Rheineck. Mit
einer selbst gefüllten Kalbsbrust überraschen Sie Ihre Gäste und Familie.

Viel Spass beim Ausprobieren und en Guete.
Christa Wirth