Gefüllte Kalbsbrust

130–140 Min

Zubereitung

1 Eine rohe Kalbsbrust wird zwischen Fleischdecke und Knochenunterlage so mit einem langen Messer eingeschnitten, dass ein genügend großer taschenartiger Hohlraum entsteht.

2 Für die Fülle werden 25 Dekagramm Semmeln oder Weißbrot ohne Rinde in Milch eingeweicht. Diese sehr gut ausdrücken und durch ein Sieb streichen.

3 Sodann rührt man 8 Dekagramm weiche Butter sehr schaumig und mischt nach und nach 2 Eidotter, 3 ganze Eier und das Weißbrot ein, so dass eine ziemlich weiche Masse entsteht, die mit dem nötigen Salz, ein wenig geriebener Muskatnuss und einem halben Teelöffel gehackter grüner Petersilie gewürzt wird.

4 Mit dieser Masse füllt man die Kalbsbrusthöhlung voll, näht die Füllöffnung zu, worauf das Fleisch gut eingesalzen und unter häufigem Begießen langsam zwei Stunden im Rohr gebraten wird.

5 Hierzu wird die Kalbsbrust mit der schönen Seite nach unten in eine entsprechend große Bratpfanne gelegt, mit 3 bis 4 Esslöffel Wasser und 2 bis 3 Esslöffel zerlassenen Schweinefett versehen und in Mittelhitze gebraten.

6 Sobald das Fleisch eine goldblonde Farbe aufweist, dreht man die Brust mit der schönen Seite nach oben um und bratet sie unter häufigem Begießen mit dem eigenen Saft die angegebene Zeit zu goldbrauner Farbe und zu schön glasiertem Aussehen fertig.

TIPP: Die Kalbsbrust sollte bei einer Temperatur von etwa 170 °C für eine Stunde und 45 Minuten im Ofen braten.

7 Sollte der Wasserzuguß nicht reichen und Gefahr bestehen, dass das Fleisch krustig wird und der Bratensaft zu braun, muss immer ein bisschen Wasser während des Bratens in die Pfanne gegossen werden.

8 Zur Saftgewinnung wird die Bratpfanne mit einem nussgroßen Stückchen Butter versehen, mit eineinhalb Teelöffeln Mehl gestaubt, kurz durchgeröstet und mit Suppe oder Wasser zu dünnflüssigen Saft aufgegossen, den man ein paar Minuten scharf verkochen lässt.

9 Für Tisch schneidet man die gefüllte Kalbsbrust in daumendicke Scheiben auf und umkränzt sie mit dem geseihten Bratensaft.

TIPP: Als Beilage passt ein frischer Häuptelsalat und glasierte Karotten!

Zutaten 8 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Kalbsbrust
3 EL	Schweinefett
	Wasser zum Aufgießen

Für die Fülle

250 g	Weißbrot ohne Rinde oder Semmeln
	Milch
80 g	Butter
5	Eier
0.5 TL	Petersilie, gehackt
1 Prise	Speisesalz jodiert
1 Prise	Muskatnuss gemahlen

Für die Sauce

2 EL	Butter
1.5 TL	Mehl
	Brühe oder Wasser zum Aufgießen