Gefüllte Kalbsbrust mit Weißweinsoße

Fleisch-Gerichte » Kalb » Kalbs-Braten

Zutaten (8 Personen)

» 2kg Kalbsfleisch
» Salz & Pfeffer
» 4 Brötchen
» 3 Ei(er)
» 4 EL Schlagsahne
» 200ml Milch
» 1 Prise Muskat
» 5 Zwiebel(n)
» 3 EL geh. Petersilie
» 60g Butter/Margarine
» 3 Möhre(n)
» 150g Sellerie
» 500ml Instant-Fleisch-Brühe
» 125ml Weißwein
» 125g Crème fraîche

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Vom Metzger eine Tasche in die Kalbsbrust schneiden lassen. Fleisch abbrausen, trockentupfen, innen und außen salzen, pfeffern. Brötchen würfeln. Eier, Sahne, lauwarme Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und über die Brötchen gießen.

2. Zwiebeln abziehen, zwei davon würfeln, mit Petersilie in 1EL Butter andünsten, unter die Brötchenmischung ziehen. Falls die Masse zu weich ist, 1EL Semmelbrösel untermengen. Masse in die Kalbsbrust füllen, Öffnung zustecken oder zunähen.

3. Ofen auf 200°C vorheizen. Übrige Butter in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin anbraten. Übrige Zwiebeln vierteln. Möhren, Sellerie schälen, waschen, zerkleinern. Alles zum Fleisch geben, mitbräunen. 250ml Brühe angießen, den Bräter in den Ofen schieben. Nach 30min Garzeit das Fleisch wenden und die Hitze auf 170°C reduzieren. Ca. 90min weiterbraten. Immer wieder mit dem Bratensaft begießen, nach Bedarf Brühe nachgießen.

4. Das Fleisch herausnehmen, ca. 15min ruhen lassen. Bratensaft mit Wein aufkochen. Die Crème fraîche einrühren, Soße abschmecken. Kalbsbrust aufschneiden, mit der Soße anrichten.

Dazu passen Spätzle und Brokkoli.

Nährwerte: 530kcal/E56g/F26g/KH15g pro Portion

angelegt am: 11.01.2004 Rezept-Nr: 811

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke