


# Gefüllte Kalbsbrust



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 20 min

 Aktivzeit: 40 min

 Mittel



## Zutaten

für 6 Personen

<b>800 g</b>	Brust vom Schweizer Kalb (in der Metzgerei zum Füllen vorbereiten lassen)
<b>150 g</b>	Rüebli
<b>100 g</b>	Staudensellerie
<b>1</b>	Zwiebel
<b>100 g</b>	braune Champignons
<b>100 g</b>	Lauch
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch
<b>1 Bund</b>	Peterli
<b>5 Scheiben</b>	Toastbrot ohne Rinde
<b>0.75 dl</b>	Milch
<b>1</b>	Ei
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
<b>3 EL</b>	HOLL-Rapsöl oder HO-Sonnenblumenöl
<b>150 ml</b>	Bouillon
<b>0.3 dl</b>	Marsala
<b>30 g</b>	kalte Butter in kleinen Würfeln

## Nährwerte

1 Portion (ohne Gartenkräutersalat) enthält ca.:

<b>450</b>	kcal
<b>29 g</b>	Eiweiss
<b>12 g</b>	Kohlenhydrate
<b>31 g</b>	Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

### 100% Gentech-freies Futter.

Die Futtermittel für unsere Nutztiere enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), kein Tiermehl und auch keine Hormone oder Antibiotika zur Leistungsförderung.

## Zubereitung

- 1** Rüebli, Staudensellerie, Zwiebeln, Champignons und Lauch waschen, rüsten und fein würfeln. Schnittlauch und Peterli fein hacken.
- 2** Toastbrot in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergossen. Die vorbereiteten Zutaten und das Ei dazugeben und sorgfältig verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 Kalbsbrust von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die vorbereitete Masse einfüllen und die Kalbsbrust mit Küchengarn verschliessen.
- 4 Kalbsbrust in einem Bräter im heissen Öl rundherum anbraten, mit Bouillon begiessen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 100 Minuten garen. Dabei mehrmals mit Bratfond begiessen.
- 5 Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Bratfond etwas einkochen, mit Marsala verfeinern, kalte Butter unterrühren und gegebenenfalls abschmecken. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passt Gartenkräutersalat.