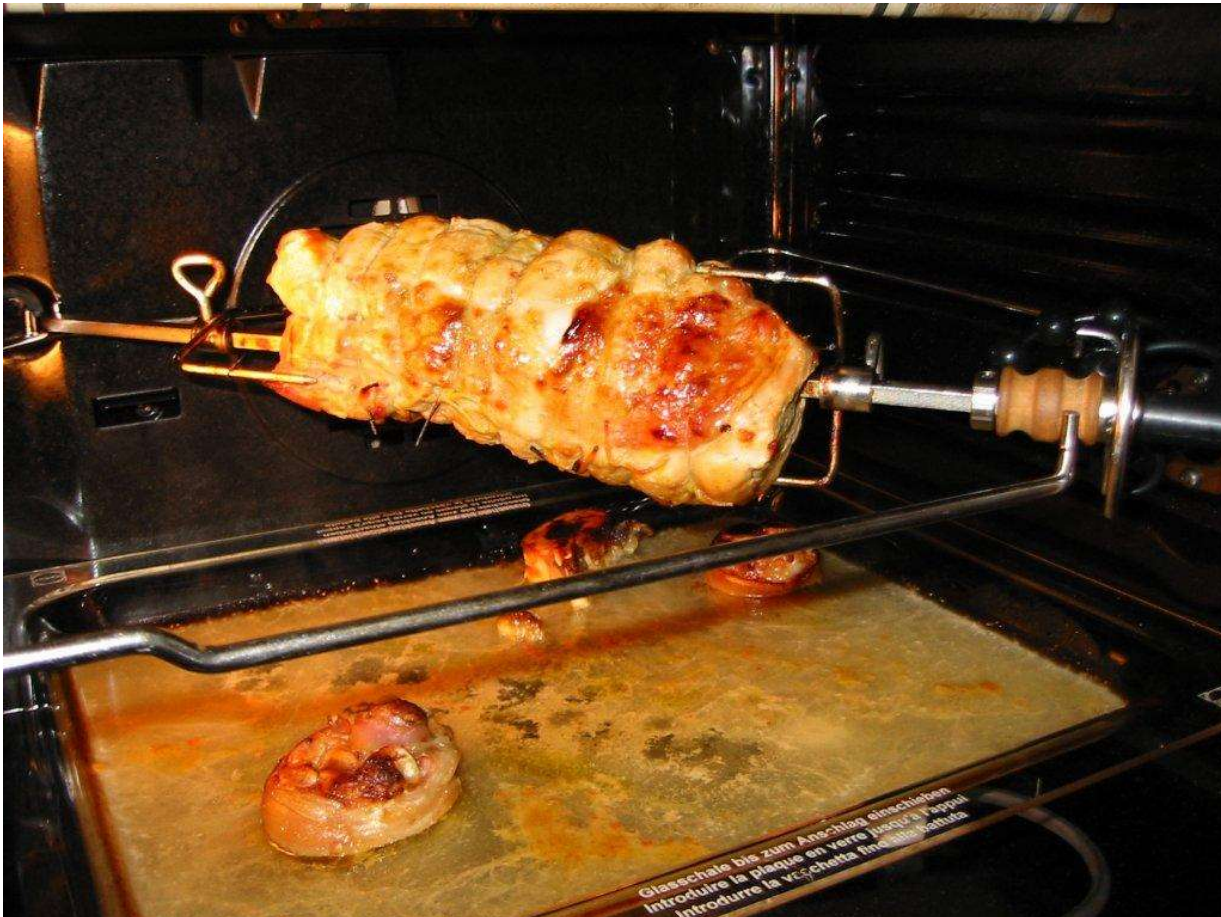




## Rezept

Kalbsbrust gerollt

## Rezept Bild



## Zutaten

- Kalbs Brust gerollt
- Fleischwürze
- Marinade: Salz, Pfeffer, Fleischgewürz, Ingwern (gerieben) Oel, Honig

## Zubereitung

Kalbs Brust am Spies befestigen und mit folgenden Programm starten.

Zartgaren mit Grill - Kalbs Brust gerollt - Starke Bräunung

Kalbs Brust am Vorabend programmieren. Programm dauert > 4h

Servieren mit einer Steinpilzsauce:

Steinpilze 4 h in einem Weisswein grosszügig baden

Eine Zwiebel andünsten und mit herkömmlicher Bratensauce vermischen. (Dick)

Kurz vor dem servieren, Bratensatz, Steinpilze mit Weisswein und ein wenig Rahm zur Sauce geben.

### **Fazit**

Muss man gern haben.

Tags

[Kalb](#) [Kalbsbrust gerollt](#)

### **Originalrezept**

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

### **Variante**

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

### **Rezeptvideos**

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### **Rezeptfotos**

