



Rezept

Kalbsbrust Gefüllt

Rezept Bild



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 4 Karotten
- 1/2 Knollensellerie
- 3 kl. Stangen Lauch
- 3 EL Puderzucker
- 3 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 300 ml Hühnerbrühe
- Kalbsbrust mit Tasche (...vom Metzger vorbereitet zum füllen)
- 300 Kalbsbrät
- 3 Cornichons
- Zitrone

Zubereitung

Kalbsbrät vorbereiten:

- 1/2 Karotte klein würfeln
 - Lauch und Sellerie in gleichviele Teile wie die Karotte würfeln
 - 3 Cornichons klein würfeln
 - Mit Fleischgewürz bestreuen und mit dem Brät vermengen
-
- **Der Abrieb einer Zitrone ist ein MUSS**

Kalbsbrust vorbereiten:

- Kalbsbrust mit dem Brät füllen und mit der restlichen Schnur verschliessen.
- Kalbsbrust wurde vom Metzger vorgängig an 3 Seiten zugenäht.

Wurzelgemüse vorbereiten

- Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch grosszügig würfeln und mit Fleischgewürz bestreuen
 - Das Gemüse mit Puderzucker in einer grossen Bratpfanne anschwitzen
 - Mit Rotwein und Brühe ablöschen.
-
- Wurzelgemüse samt Fond in eine Glasschale oder Kuchenblech geben. (...Fond fast bis zum Rand gefüllt)
 - Gefüllte Kalbsbrust auf das Wurzelgemüse geben und für 3 1/2 - 4h bei 150°C (ober/unter Hitze) in den Ofen geben
 - Alle 10-20 min die Kalbsbrust mit dem Fond übergiessen. (WICHTIG)
 - 20 min vor dem Ende den Fond in eine Pfanne geben. 3 EL Gemüse hinzugeben und mit dem Mixstab pürieren.
 - Die Sauce mit Rotwein verfeinern
 - Aufschneiden und geniessen

Tipps und Tricks

Der Trick ist hier der Metzger LIDL / ALDI Kunden werden wohl nie erfahren wie dieses Menu schmeckt!

Fazit

Etwas vom Besten was je aus dem Ofen kam.

Tags

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

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. Original Schubeck....aber mit Knödelfüllung (siehe Video)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Kalbsbrust am Stück](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Original Schubeck....aber mit Knödelfüllung](#)

Rezeptfotos











