

GEFÜLLTE RINDERBRUST

ZUTATEN

2 kg Rinderbrust	frisch geriebene Muskatnuss
3 altbackene Brötchen	1 Bund glatte Petersilie
250 ml warme Milch	2 Stängel Liebstöckel
6 Eier	¼ Knollensellerie
3 Zwiebeln	1 Möhre
1 Stange Lauch	2 Tomaten
200 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe
100 g Butter	2 Thymianzweige
100 g gekochter Schinken	200 ml Brühe

ZUBEREITUNG

Für die Füllung die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Die Milch mit 4 Eiern verrühren und über die Brötchen gießen. 2 Zwiebeln und Lauch klein schneiden, die Champignons vierteln und zusammen in einer Pfanne mit Butter andünsten. Den Schinken in 1 cm breite Würfel schneiden. Alles mit den eingeweichten Brötchen vermischen. Aus 2 Eiern cremig-schlonzige Rühreier braten und unter die Brötchenmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. ½ Bund Petersilie und den Liebstöckel fein hacken und darüberstreuen.

Die Kalbsbrust mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl einreiben, mit der Masse füllen (nicht zu fest, da die Füllung etwas aufgehen wird) und die Öffnung mit Schaschlik Spießen fixieren.

Sellerie, Möhre, 1 Zwiebel und die Tomaten in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe in der Schale andrücken. Alles in einen Bräter geben, die gefüllte Kalbsbrust darauflegen, mit 500 ml Wasser angießen und 3¼ Stunden im Backofen bei 180 Grad garen. Nach 1 Stunde die Temperatur auf 120 Grad reduzieren und je nach Konsistenz etwas Wasser nachgießen. Das Fleisch nach 2 Stunden wenden.



GEFÜLLTE RINDERBRUST

Nach dem Garen den Ofen ausschalten und den Braten darin stehenlassen. Die Blättchen von den Thymianzweigen und von ½ Bund Petersilie hacken und über das Fleisch streuen. Mit der Kalbssauce übergießen.

Nach ca. 20 Minuten die Kalbsbrust aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit dem Schmorgemüse und der Soße anrichten.

