

# Gefüllte Kalbsbrust

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/29/gefüllte-kalbsbrust/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/29/gefüllte-kalbsbrust/)

- 1 kg Kalbsbrust, ohne Knochen, (vom Metzger) eine tiefe Tasche hineinschneiden lassen
- 4 Brötchen vom Vortag
- ½ l Rinderbrühe
- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Petersilienwurzel
- 80 g Knollensellerie
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- 2 EL Butterschmalz
- ½ l dunkles Bier
- ½ TL gemahlener Kümmel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Für die Füllung die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. 150ml Brühe lauwarm erhitzen, darübergießen und die Brötchen 15 Minuten ziehen lassen.

Die Kalbsbrust innen und außen kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben.

Eier und Petersilie unter die Brötchen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, in die Fleischtasche füllen und mit Küchengarn gut zunähen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Karotte, Petersilienwurzel und Knollensellerie putzen und schälen. Die Zwiebel schälen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Die Kalbsknochen waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Knochen und Wurzelgemüse darin bei starker Hitze anrösten. Die gefüllte Kalbsbrust auf das Gemüse in den Bräter legen und die restliche Brühe angießen.

Die Kalbsbrust im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 2 Stunden garen. Dabei mehrmals mit dem Bier und entstandenen Bratensaft übergießen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen.

Die fertig gegarte Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen und mit Alufolie zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Die Bratensauce durch ein feines Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und zu der in Scheiben geschnittenen Kalbsbrust servieren.  
Rezept: Hans Jörg Bachmeier nach Rudi Färber

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2014