Gefüllte Kalbsbrust

Die gefüllte Kalbsbrust ist eine schmackhafte Hauptspeise. Die Fülle verleiht dem Gericht einen saftigen, würzigen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 kg	Kalbsbrust
3 Stk.	Eier
250 ml	Milch (lauwarm)
3 EL	Pflanzenöl
1 Bund	Petersilie (frisch gehackt)
	Salz und Pfeffer
300 g	Semmelwürfel
200 ml	Wasser
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für die **gefüllter Kalbsbrust** zuerst den Backofen auf 200 C° vorheizen. Die ausgelöste Kalbsbrust in der Mitte aufschneiden, dass eine Tasche entsteht. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben und mit lauwarmer Milch übergießen. Zwiebel schälen und fein hacken. Die Eier und Zwiebel zur Fülle geben und kräftig durch rühren. Die fein gehackte Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Semmelfülle in die Fleischtaschen geben, und die Kalbsbrust mit Zahnstocher verschließen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbfleisch auf beide Seiten jeweils 2-3 Min. anbraten.

4. Die Kalbsbrust in einen Bräter geben, und mit Wasser übergießen. Im vorgeheizten Backofen 90 Minuten braten.

Tipp

Zur gefüllten Kalbsbrust gedämpftes Gemüse und Blattsalat servieren.