

Gefüllte Kalbsbrust

Zutaten:

1 kg	Kalbsbrust
1 EL	Sulzpulver
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Scheibe	Weissbrot
	Milch
	Butter
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
½	farbige Peperoni
300 g	Kalbsbrät
1 Bund	Petersilie (glattblättrig)
½ TL	scharfer Curry
100 g	Schinkenwürfeli
100 g	Bündnerfleischwürfeli
	Pinienkerne
	Küchenschnur
2 dl	Weisswein
	Fleischbouillon



Zubereitung:

In die Kalbsbrust vom Metzger eine Tasche schneiden lassen. Mit dem Sulzpulver die Brust innen bestreichen, mit einem Teelöffel Salz und Pfeffer die Brust aussen einreiben.

Das Weissbrot mit wenig Milch einweichen und zerdrücken. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Peperoni klein hacken und mit der Butter andünsten.

Das angedünstete Gemüse mit dem Kalbsbrät und den weiteren Zutaten zusammenmischen und die Brust damit füllen. Die Kalbsbrust mit der Küchenschnur verschliessen.

Den Ofen auf 220° C vorheizen. Das Fleisch mit der Fettseite oben 20 Minuten anbraten. 2 dl Weisswein dazugeben und 15 Minuten weiterbraten, 2 dl Fleischbouillon begeben, weitere 70 Minuten braten. Von Zeit zu Zeit mit Bouillon begiessen.

Nach ca. 1-3/4 Stunden den Braten herausnehmen und ca. 10 Minuten stehen lassen.

Tranchieren.

Die Bratflüssigkeit absieben und mit 1.8dl Saucenrahm aufkochen. Ca. 1 Minute kochen lassen und zum Schluss abschmecken.