

Gefüllte Kalbsbrust Wiener Art mit farbigen Tomaten

Rezept für 13 Personen

Zutaten:

- 1 Kalbsbrust (ca. 3 kg, untergriffen)
- Kalbsbrustknochen (klein gehackt)
- 500 ml Kalbsjus
- 400 g Kaisersemeln (würfelig geschnitten)
- 500 ml Milch
- 100 g Butter (flüssig)
- 6 Eier
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Muskatnuss (gemahlen)
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Salz
- Butter (zum Braten)



Beilage:

- Salate (Tomaten-, Gurken- oder Blattsalate)
- Salatsauce

Zubereitung:

Kalbsbrust innen und aussen waschen, trockentupfen und bei Bedarf die taschenförmige Öffnung mit der Hand oder dem Kochlöffel noch etwas erweitern. Milch in eine Schüssel gießen und die Semmelwürfel darin einweichen. Semmeln ausdrücken und mit flüssiger Butter, Eiern und gehackter Petersilie gut vermengen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen. Masse mit einem Löffel in die Kalbsbrust füllen. Mit der geballten Faust ab und an nachdrücken, damit die Füllung bis ganz nach hinten gelangt. Öffnung mit einem Küchengarn gut vernähen. Kalbsbrust gut mit Salz und Pfeffer einreiben. Gehackte Knochen in eine Bratenform geben und die Kalbsbrust mit der Oberseite nach unten darauf legen. Einige Butterflocken darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten braten. Dann Kalbsjus untergießen, Hitze auf ca. 160 °C reduzieren und 30 Minuten braten. Kalbsbrust wenden und 1 1/2-2 Stunden fertig braten. Währenddessen wiederholt begießen und bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Kalbsbrust herausheben, in Butterpapier wickeln und mindestens 30 Minuten warm rasten lassen. Bratenrückstand mit etwa 250 ml Wasser aufgießen, Bratensatz lösen und alles gut durchkochen lassen. Saft abseihen. Kalbsbrust tranchieren, Scheiben auf vorgewärmte Teller legen und mit dem Bratensaft beträufeln.

Gardauer: 2 1/2-3 Stunden

Aus den Tomaten einen farbigen Salat herstellen und neben den Fleischscheiben schön anrichten.