

Kalbsbrust gefüllt, feines Buttergemüse und Gnocchi.

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 1:35 h
- **Fertig in** 2:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '125', 'cook_time' : '1:35 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Der „Klassiker“ für die Feier in der Familie oder mit guten Freunden.

Zutaten

- Für die Kalbsbrust:
- Eine kleine, ausgelöste, parierte Kalbsbrust mit Tasche zum Füllen (erledigt sicherlich der Metzger ihres Vertrauens)
- 750 g kg mageres Schweinemett
- 150 g Feta Käse
- (Kann man auch weglassen und durch frische Pilze ersetzen)
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Scheiben Toastbrot oder 1 altbackenes Brötchen
- 250 g Röstgemüse
- 1 Tl Tomatenmark
- Etwas Butterschmalz zum anbraten
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Frisches Gemüse nach Marktlage, ca. 200 g à .Person wie:
- Spargel
- Broccoli oder Romanesco
- Erbsen Schoten
- Pilze wie Steinchampignons, Pfifferlinge, Steinpilze
- Frühlingslauch etc. (nach Marktlage)
- 2 el krause Petersilie, gehackt
- 30 g Butter
- 1 El gehackte Petersilie
- „Gnocchi patate“ als Fertigprodukt oder auch selbst gemacht

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Das Schweinemetz, die fein geschnittenen Zwiebeln, das in Milch eingeweichem Toastbrot oder altbackenen Brötchen, mit den ganzen Eiern glatt verarbeiten. Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, ev.etwas Knoblauch, und die gehackte Petersilie dazu geben, herzhaft abschmecken. Den in groben Würfeln geschnittenen Feta Käse unterheben.

Schritt3

Das Füllen der Kalbsbrust:

Schritt4

Alles nicht zu stramm in die Brust geben, zunähen oder mit Schaschlikspießen oder Zahnstochern verschließen. Äußerlich mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Kalbsbrust nunmehr in Butterschmalz goldgelb von allen Seiten anbraten. Das Röstgemüse(Grobe Zwiebeln, Sellerie, Porrée und

Schritt7

1 - 2 gewürfelten Tomaten) sowie das Tomatenmark dazu geben.

Schritt8

In den auf auf 180° C vorgeheizten Backofen, bei 160° C, etwa

Schritt9

90 min. schieben, mit dem braunem Fond angießen.

Schritt10

(Das nennt sich fachlich „braisieren“, d. h .mit wenig braunem Fond oder / und Wasser angießen und die Kalbsbrust lecker glacieren)

Schritt11

Nach der Bratzeit prüfen, aus dem „Bräter“ nehmen, den Soßenfond ev.etwas entfetten, nachschmecken und ggf. mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Schritt12

Die Gemüsebeilage:

Schritt13

Das feine Gemüse putzen und waschen, auf gleiche Größe schneiden. In kochendem Salzwasser kurz für einige Minuten

Schritt14

"al dente" blanchieren. danach in Eiswasser abschrecken.

Schritt15

(So erhalte ich die frische, natürliche Farbe)

Schritt16

Bunt gemischt, in brauner Butter anschwanken, anschwanken, etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt17

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskat Nuss würzen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Kalbsbrust in fingerdicken Scheiben aufschneiden, leicht saucieren. Den Rest der Soße extra reichen.

Schritt20

Das bunte Gemüse drum herum garnieren.

Schritt21

Dazu schmecken mir Gnoccis Patate oder gekochte Kräuterkartöffelchen.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** bürgerlich, für die ganze familie, kalbsbrust, köstlich, ostern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsbrust-gefüllt-feines-buttermGemuese-und-gnocchi/>