Kalbsbraten oder Gefüllte Kalbsbrust

150 Minuten

1 Braten

Zutaten

- 1 kg Kalbschlögel, Kalbsschulter oder Kalbsrücken
- oder für die gefüllte Kalbsbrust
- 2 kg Kalbsbrust
- Salz, Pfeffer
- 25 g Ceres 100% Kokosfett zum Anbraten
- 50 g Ceres 100% Kokosfett für die Knödelmasse
- 2 Eier
- etwas geriebene Muskanuss
- etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 70 ml Milch
- 5 Semmeln oder 200 g Knödelbrot
- Je 50 g Erbsen und Champignons
- 2 EL Semmelbrösel

Der Kalbsbraten ist ein klassischer, österreichischer Festtagsbraten und kann aus verschiedenen Kalbfleisch Stücken zubereitet werden. Eine besondere, in Österreich sehr beliebte Variante, ist die gefüllte Kalbsbrust.

Zubereitung

- Schlögel, Schulter oder Rücken liefern einen vorzüglichen Braten.
- Man salzt das Fleisch und belegt es mit reichlich CERES
- Nach dem Anbraten gießt man etwas Wasser in die Bratenform. Während des Bratvorgangs öfter mit dem eigenen Saft begießen.
- Die Brust des Kalbes muss, um recht schmackhaft zu sein, gefüllt werden.
- Semmelfülle kann nach folgendem Rezept bereitet werden:
- 50 g CERES wird erweicht und mit 2 Eiern abgetrieben.
- Mit Salz, Muskatnuss, gehackter Petersilie und Schnittlauch würzen.
- Zu dem Eiabrieb rührt man in Milch geweichte Semmeln, gibt Erbsen und evtl. Champignons dazu und vermengt die Fülle locker mit Brösel. Fülle dabei nicht zu fest verkneten!
- Die Brattempertur für die Kalbsbrust beträgt anfangs 200 Grad. Nach 15 Min. die Temperatur auf 180 Grad reduzieren, später das Backrohr auf 150 Grad temperieren. Die Bratdauer beträgt je nach Größe 2 bis 2,5 Stunden. Bei der Zubereitung empfiehlt sich der Einsatz eines Bratenthermometers.

Hauptspeisen

Zurück