

Gefüllter Kalbshals mit Apfel

Kalbshals oder -nacken sind wunderbar durchwachsen, bleiben daher nach dem Schmoren saftig sowie zart und eignen sich bestens für große Braten, wie in diesem Rezept. Die Apfel-Speck-Füllung verleiht dabei dem gefüllten Kalbshals eine herzhaft-fruchtige Note.

Rollbraten sind eine beliebte Spezialität in der Heißen Theke, die mit leckeren Füllungen Kunden begeistert. Zum Start in den Herbst empfiehlt *Die Fleischerei* den gefüllten Kalbshals mit Apfel, Speck und Zwiebeln. Das Rezept stammt aus dem Buch „Backe, Brust und Bauch“ von Manuela Rüther (280 Seiten, ISBN 978-3-03800-082-2, 29,00 Euro).

Zutaten für vier Personen

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Apfel
- 1 Bund Thymian
- 100 g Speck
- 1,2 kg Kalbshals
- Salz, schwarzer Pfeffer (Mühle)
- 100 g Frischkäse
- 3 Karotten
- ½ Knolle Sellerie
- 200 ml Weißwein
- 100 ml Sahne (Rahm)
- Mehl zum Binden
- Kräuter nach Belieben
- Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Je eine Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. Den Apfel entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Thymianblättchen abzupfen und hacken. Den Speck fein würfeln und in einer Bratpfanne auslassen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel einige Minuten mitbraten. Mit den Apfelstückchen und dem gehackten Thymian vermischen und erkalten lassen. Den Kalbsnack der Länge nach seitlich aufschneiden, sodass eine dickere und eine dünnere Fleischschicht entstehen. Aufklappen und die dickere Seite nochmals aufschneiden, sodass man sie ebenfalls aufklappen kann. Das Fleisch vorsichtig plattieren. Mit

Salz und Pfeffer würzen. Dann den Frischkäse aufstreichen und die Apfel-Speck-Mischung darauf verteilen. Das Fleisch von der langen Seite her zu einem Rollbraten rollen und mit Bratengarn binden.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die restliche Zwiebel und Knoblauchzehe grob würfeln. Die Karotten und den Sellerie ebenfalls würfeln. Etwas Butterschmalz in einem Bräter zerlassen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen. Das Schmorgemüse einige Minuten mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen und mit 600 ml Wasser aufgießen. Das Fleisch mit Deckel im vorgeheizten Ofen 1,5 bis zwei Stunden garen. Dabei regelmäßig wenden.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen, das Bratengarn entfernen und das



Das Rezept stammt aus dem Buch „Backe, Brust und Bauch“, das sich den Second Cuts widmet.

Manuela Rüther/
AT Verlag

Fleisch in Alufolie gewickelt in den ausgeschalteten Ofen stellen. Die Sauce passieren, die Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mehl mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce nach Belieben leicht binden. Die Kräuterblättchen abzupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren in die Sauce geben.

www.at-verlag.ch



Leckeres Herbstgericht: Zum gefüllten Kalbshals mit Apfel, Speck und Zwiebeln passt gerösteter Wirsing mit Walnüssen.

Manuela Rüther