

Gefüllter Kalbsbraten

Weihnachten – es gibt wohl kaum einen anderen Anlass im Jahr, an dem die Auswahl des richtigen Menüs eine so wichtige Rolle spielt. Auch im Fleischer-Imbiss wird es im Dezember zunehmend festlicher. Dazu passt der Kalbsbraten mit einer Füllung aus Bacon, Champignons und Walnüssen.

Die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK), Bonn, sorgt seit 25 Jahren dafür, dass Verbraucher besonders hochwertiges und verantwortungsvoll produziertes Kalbfleisch aus Deutschland genießen können. Kalbfleisch ist ein Premiumprodukt und fester Bestandteil der gehobenen Küche. Auf ihrer Internetseite liefert die KDK auch eine große Zahl an Rezepten sowie Tipps von Profiköchen fürs Braten, Garen oder Grillen. Ein Beispiel dafür ist der gefüllte Kalbsbraten.

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Für den Braten:

- 1,2 kg Kalbsbraten, am besten aus dem Bug mit eingeschnittener Tasche
- Salz
- 1 Esslöffel Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 300 ml Gemüsebrühe

Für die Füllung:

- 50 g Walnusskerne
- 100 g Champignons
- 2 ungebrühte feine Kalbsbratwürste
- 120 g Bacon
- 2 Esslöffel Öl zum Anbraten

Für die Soße:

- 3 Teelöffel Speisestärke
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Für die Füllung in einer Pfanne 1 Esslöffel Öl erhitzen und die Walnüsse darin anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Grob hacken. Die Champignons putzen, halbieren oder vierteln und in der Pfanne mit Öl etwa



Der gefüllte Kalbsbraten ist ein richtiger Festtagsbraten. Herzoginnenkartoffeln oder selbst gemachte Eierspätzle nehmen die leckere Soße besonders gut auf.

KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weideman

fünf Minuten anbraten. Das Wurstbrät aus der Haut drücken und mit den Nüssen und den Pilzen verrühren. Zum Füllen die Tasche im Kalbsbraten mit Bacon auslegen, die Füllung hineingeben. Den Braten mit Küchengarn zubinden und von außen mit Salz würzen.

In einem Bräter 1 Esslöffel Butterschmalz erhitzen und den Braten darin rundherum zehn Minuten anbraten. Die Zwiebel und die Möhre putzen und würfeln. Zum Braten geben, kurz anrösten und Gemüsebrühe zugießen. Den Braten bei geschlossenem Deckel im vorgeheizten Ofen etwa zwei Stunden schmoren lassen. Den Braten aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln. Für die Soße den Bratfond durch

ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen. Zum Binden die Speisestärke mit 2 Esslöffeln kaltem Wasser glatt rühren, in die Soße geben und unter Rühren aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren das Garn vom Braten entfernen. Den Braten in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit etwas Soße begießen. Übrige Soße dazu reichen.

Dazu Herzoginnenkartoffeln oder selbst gemachte Eierspätzle reichen. Als Gemüsebeilage passt ein selbst gemachter Rotkohl, der in Holunderbeersaft gegart und mit Apfel- oder Johannisbeergelee abgeschmeckt ist.

www.deutsches-kalbfleisch.de