



## From Nose to Tail: Kalbsbrust zum Braten & Füllen

Wenn es um Fleisch geht, sind wir Österreicher Schweine. Pro Kopf essen wir 38 kg Schweinefleisch im Jahr, jedoch nur 12 kg Rind und Kalb. Vor allem zu letzterem sollten wir jedoch öfter greifen. Kalbfleisch ist zart, mager und leicht verdaulich. Im Gegensatz zu Rind braucht es keine lange Reifezeit und ist schneller verzehrfertig.

Die Fleischstücke vom Kalb ähneln sich naturgemäß dem ausgewachsenen Rind, sind jedoch zarter in der Struktur. Ein günstiger, aber vielseitiger Fleischgenuss ist etwa die **Kalbsbrust**. Das flache Fleischstück an der Brust ist mit Fett und Bindegewebe durchzogen, wodurch sich beim längeren Braten das kräftige Aroma ergibt. Kalbsbrust ist aber nicht nur ein Bratenstück, sondern auch ideal zum Füllen, wobei der Kreativität keine Grenzen gesetzt sind. Unsere Rezeptidee mit Schmorgemüse finden Sie jetzt hier.

### Rezept: Gefüllte Kalbsbrust mit Schmorgemüse

von Küchenchef Martin Huber

*Nicht vergessen: Die Kalbsbrust ausgelöst und untergriffen in unseren vier Filialen bitte vorbestellen!*

#### Zutaten für 4 Personen

##### Für die Kalbsbrust:

1 kg Kalbsbrust vom Metzger ausgelöst und untergriffen  
500 ml Huber's Kalbsjus  
300 ml Sahne  
500 ml Gemüsefond  
Salz, Pfeffer weiß

##### Für die Fülle:

80 g Zwiebeln gewürfelt  
60 g Butter  
200 g Milch  
250 g Semmelwürfel  
3 Eier  
1 TL Sauerrahm  
Muskat

##### Für das Schmorgemüse:

2 Stk. Karotten  
2 Stk. Gelbe Rüben  
1/2 Knollensellerie  
2 Stk. Pastinaken  
1 Stk. Zwiebel  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin

**Zubereitung:** Für die Fülle die Zwiebeln in Butter gold gelb anschwitzen, Milch dazu geben, einmal aufkochen und über die Semmelwürfel gießen. Eier und Sauerrahm beimengen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Fülle für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Rohr auf 170°C vorheizen. Die Kalbsbrust innen sowie außen salzen und pfeffern. Anschließend die Fülle in die Brust füllen und die Öffnung mit einem Metallspieß verschließen. Das Fleisch im Öl in einer Pfanne rundum anbraten, in ein ofenfestes Gefäß geben, mit Gemüsefond untergießen und im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) für ca. 2 Stunden braten; dabei öfter mit Bratensaft übergießen.

Währenddessen das ganze Gemüse schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin dazu geben und in etwa bei der Hälfte der Garzeit der Kalbsbrust das Gemüse beimengen.

Vor dem Servieren die Kalbsbrust aus dem Ofen nehmen und den entstandenen Bratensaft passieren. Die Kalbsbrust jetzt noch einmal mit Hilfe der Grillfunktion bei 220 C° Oberhitze „überknuspern“. In der Zwischenzeit den Bratensaft mit etwas Kalbsjus und Sahne verfeinern und etwas einreduzieren. Wenn die Kalbsbrust an der Oberseite schön knusprig ist, kann sie mit dem Schmorgemüse und der Sauce serviert werden. Die Brust am Besten mit einem scharfen Brotmesser aufschneiden.