



Gefüllte Kalbsbrust

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Braten im Ofen: ca. 2 Std.

Füllung

- 150 g Toastbrot, in Würfeli
- 1 dl Milch
- 2 Eier
- 2 Esslöffel glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 1 kg Kalbsbrust (vom Metzger zum Füllen so aufgeschnitten, dass eine Tasche entsteht)
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer

1. Für die Füllung Toastbrot und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.
2. Fleisch würzen, Füllung in die Tasche geben, mit Zahnstocher fixieren.

Marinade

- 2 Esslöffel Senf
- 2 Esslöffel Akazienhonig
- 2 Esslöffel Thymian, fein geschnitten

Bratbutter zum Anbraten

7½ dl Weisswein

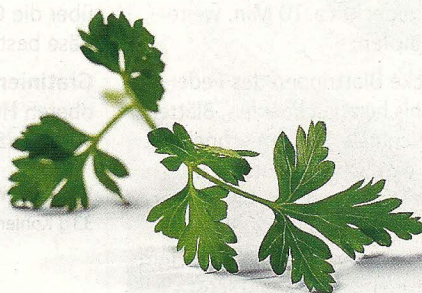
3 Esslöffel Akazienhonig

1. Senf, Honig und Thymian gut verrühren, Fleisch mit der Marinade bestreichen.
2. Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Fleisch bei mittlerer Hitze rundum ca. 8 Min. anbraten
3. Weisswein und Honig aufkochen, dazugießen.

Braten im Ofen: Fleisch ca. 2 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens braten. Fleisch von Zeit zu Zeit mit der Bratflüssigkeit übergießen. Herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Sauce absieben, zurück in den Bratopf giessen, aufkochen, ca. 10 Min. einköcheln.

Servieren: Fleisch tranchieren. Mit der Sauce servieren.

Pro Portion: 22 g Fett, 55 g Eiweiss, 44g Kohlenhydrate, 2545 kJ (608 kcal)



Der passende Wein

Pinot Noir
Neuchâtel AOC
Château d'Auvernier

Herkunft: Schweiz/
Neuenburg

Rebsorte: Pinot noir

Charakter: klares Rubinrot, sehr intensiver Duft von Waldbeeren und Cassis, würzig mit Zimtaromen, im Gaumen lebhaft mit viel reifem Tannin, mittelgewichtig mit schönem Schmelz und voller Frucht.

Passt zur gefüllten Kalbsbrust, zu mittelkräftigen Speisen, Pasta und mildem Käse.

Bezugsquellen: in vielen Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch.