



## Gefüllte Kalbsbrust

### Zutaten:

1,2 kg Kalbsbrust  
2 Scheiben Toastbrot oder altbackenes Weißbrot  
1 EL Butterschmalz  
4 Paar Kalbsbratwürste  
4 EL Sahne  
1 Zehe Knoblauch  
20 g getrocknete Tomaten  
1 Stück frischen Ingwer  
2 Zweige Estragon, davon Blätter und Spitzen  
5 Zweige Thymian, Blättchen und Spitzen  
Salz  
Ingwerpulver  
2 EL Olivenöl oder Rapsöl

### Zubereitung:

Die Kalbsbrust beim Metzger zu einer Tasche schneiden lassen.  
Die Weißbrotscheiben in Würfel schneiden und im Butterschmalz goldbraun rösten.  
Auf Küchenpapier legen um das überschüssige Fett abzusaugen.  
Für die Füllung das Bratwurstbrät aus der Haut streifen und mit Sahne verrühren.  
Die Knoblauchzehe schälen und in winzige Würfelchen schneiden, die getrockneten Tomaten in Scheibchen schneiden, vom Ingwer je nach Dicke drei bis vier Scheibchen abschneiden und diese (ohne Schale) auch in kleine Würfelchen schneiden. Estragon und Thymian etwas klein hacken. Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Estragon und Thymian gut mit dem Bratwurstbrät vermengen, die Weißbrotwürfel darunterarbeiten und die Kalbsbrusttasche mit der Masse befüllen. Dann die Tasche schließen indem zuerst Zahnstocher durch den Rand gestochen werden und diese dann mit Bratschnur wie ein Mieder verschnürt. Die Kalbsbrust gut mit Salz und Ingwerpulver würzen, mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 150° C drei Stunden garen. Vor dem Aufschneiden noch 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Die gefüllte Kalbsbrust kann auch gut als Kaltspeise gegessen werden. Will man sie warm verzehren und eine Sauce dazu haben, so kann man sie vor dem Garen



im Ofen in einer Pfanne anbraten und aus dem Bratsatz eine Sauce ziehen. Die Garzeit im Ofen verkürzt sich dadurch nicht.

Wenn man will, kann man aus dem Bratensaft noch ein kleines Sößchen ziehen. Dazu den Saft durch ein Sieb in eine Kasserole abgießen und mit einem Glas Weißwein aufkochen. Je nach Säuregehalt des Weins mit Zucker nachwürzen und abschmecken. In einer Tasse etwas Speisestärke mit Wasser anrühren, in Anteilen in die kochende Soße geben, bis sie anfängt zu binden. Kurz weiterkochen, evtl. nochmals abschmecken.