



Kalbsbraten oder Gefüllte Kalbsbrust

Der Kalbsbraten ist ein klassischer, österreichischer Festtagsbraten und kann aus verschiedenen Kalbfleisch Stücken zubereitet werden. Eine besondere, in Österreich sehr beliebte Variante, ist die gefüllte Kalbsbrust.

Zubereitung

- Schlögel, Schulter oder Rücken liefern einen vorzüglichen Braten.
- Man salzt das Fleisch und belegt es mit reichlich CERES
- Nach dem Anbraten gießt man etwas Wasser in die Bratenform. Während des Bratvorgangs öfter mit dem eigenen Saft begießen.
- Die Brust des Kalbes muss, um recht schmackhaft zu sein, gefüllt werden.
- Semmelfülle kann nach folgendem Rezept bereitet werden:
- 50 g CERES wird erweicht und mit 2 Eiern abgetrieben.
- Mit Salz, Muskatnuss, gehackter Petersilie und Schnittlauch würzen.
- Zu dem Eiabrieb rührt man in Milch geweichte Semmeln, gibt Erbsen und evtl. Champignons dazu und vermennt die Fülle locker mit Brösel. Fülle dabei nicht zu fest verkneten!
- Die Brattemperatur für die Kalbsbrust beträgt anfangs 200 Grad. Nach 15 Min. die Temperatur auf 180 Grad reduzieren, später das Backrohr auf 150 Grad temperieren. Die Bratdauer beträgt je nach Größe 2 bis 2,5 Stunden. Bei der Zubereitung empfiehlt sich der Einsatz eines Bratenthermometers.

Hauptspeisen

[Zurück](#)



150 Minuten



1 Braten



Zutaten

1 kg Kalbschlögel, Kalbsschulter oder Kalbsrücken
oder für die gefüllte Kalbsbrust

2 kg Kalbsbrust

Salz, Pfeffer

25 g Ceres 100% Kokosfett zum Anbraten

50 g Ceres 100% Kokosfett für die Knödelmasse

2 Eier

etwas geriebene Muskatnuss

etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch

70 ml Milch

5 Semmeln oder 200 g Knödelbrot

Je 50 g Erbsen und Champignons

2 EL Semmelbrösel