

## Gefüllte Kalbsbrust

Ein schönes Gericht, welches sich auch gut vorbereiten lässt und zu vielen Beilagen passt. Dazu haben wir kombiniert unseren Hattenheim Nussbrunnen Riesling trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS®.

---

### Zutaten/ Einkaufsliste

Für 4 Personen

750 g Kalbsbrust (ohne Knochen)

#### Farce:

1/8 l heiße Milch

2 Brötchen vom Vortag

1 Zwiebel

3 EL Butter

1 frisches Ei

2 EL gehackte Petersilie

Pfeffer aus der Mühle

geriebene Muskatnuss

#### Sauce:

1 Zwiebel

1 Stück Sellerieknolle (50 g)

1 Möhre

1/8 l Weißwein trocken

1 TL Kartoffelstärke

125 g saure Sahne

etwas Salz

schwarzen Pfeffer aus der Mühle

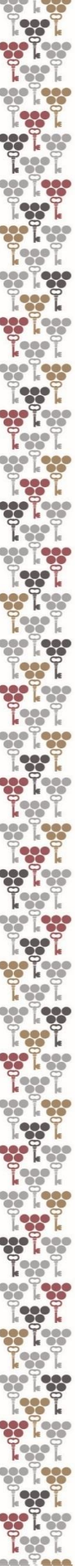
### Zubereitung

Dem Fleisch eine Tasche einschneiden und rundherum mit etwas Riesling beträufeln und mit Salz einreiben. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Brötchen in Würfel schneiden, mit der heißen Milch übergießen und 10 Minuten stehen lassen. Inzwischen die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter schmelzen lassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die ausgedrückten Brötchen dazugeben und alles gut verrühren. Abkühlen lassen.

Das Ei, die Petersilie und die Gewürze unter die Farce mischen. In die Kalbsbrust füllen und die Öffnung zunähen oder mit Rouladennadeln fest verschließen.

Die gefüllte Kalbsbrust in einen Bräter mit dem heißen Öl geben. Im Backofen 1½ Stunden braten. Das Fleisch dabei einmal umwenden und öfter mit Bratenfond begießen.



Inzwischen für die Sauce die Zwiebel schälen und vierteln. Den Sellerie und die Möhre putzen, schälen, waschen und kleinschneiden. Nach 45 Minuten Garzeit des Fleisches mit in den Bräter geben.

Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Den Fond mit 1/8 l Wasser loskochen und die Flüssigkeit pürieren. Die Kartoffelstärke mit der sauren Sahne verquirlen und dazugeben. Die Sauce einmal aufkochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce getrennt dazu reichen.

Beilagen: Dazu gehören Salzkartoffeln und feines Gemüse, z.B. Blumenkohl, Erbsen, Möhren oder Kohlrabi.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung des Gerichts und wünschen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

*Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen*

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, [www.eser-wein.de](http://www.eser-wein.de)

