Gefüllte Kalbsbrust nach «Grosi-Art»

Festtagsgericht von Christine Egerszegi

Zutaten für 6 bis 8 Personen:

1 kg magere Kalbsbrust, aufgeschnitten zum Füllen
2 Rüebli
eine mit Nelken besteckte Zwiebel
1 Stück Lauch
ein kleiner Sellerie
ein Markbein
Öl zum anbraten
1 Esslöffel. Mehl
1 dl Rotwein
3 dl Bouillon
Salz, Pfeffer, Muskat
Lorbeerblatt, Rosmarinzweig, Thymianzweig,

Füllung:
600 gr. Kalbsbrät
1 Ei
1 bis 2 Scheiben Weissbrot (nur Inneres verwenden) in etwas heisse Milch einlegen
1 Zwiebel und 1 Bund Schnittlauch in wenig Butter gedünstet
Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen

Zubereitung:

Für die Füllung alle Zutaten sehr gut vermischen. Das Fleisch aussen und innen rassig würzen, füllen und zunähen. Dann wird es in einer grossen Bratpfanne gut angebraten, herausgenommen und in eine andere grosse Pfanne gelegt. In der Bratpfanne wird dann das Gemüse mit dem Knochen angebraten und dann zur Kalbsbrust getan. Im verbliebenen Öl eine kleine Mehlschweitze machen, mit Wein und Bouillon ablöschen, würzen und über die Kalbsbrust giessen. Das Gewürzsträusschen in die Sauce legen und 2,5 Stunden auf kleinem Feuer zugedeckt garen. Nach der halben Zeit muss das Fleisch sorgfältig gekehrt werden.

Wir haben als junge Familie nach dem Hausbau ziemlich sparen müssen. Fleisch war halt schon teuer. Und so machte ich halt an Weihnacht 1976 eine **«Gefüllte Kalbsbrust – ohne Kalb».** Das war die Kalbsbrustfüllung im Blätterteig mit einem Salat. Eigentlich schmeckt die Füllung ja ohnehin am allerbesten. Seither gehört das zu unseren besten Geheimrezepten und alle finden: «Gefüllte Kalbsbrust ohne Kalb» und ist mit einem feinen Salat ein richtig feines Nachtessen.

En Guete wünscht Ihnen von Herzen Ihre Christine Egerszegi-Obrist, Ständerätin

***