



gefüllte Kalbsbrust

Zutaten für 4 Portionen

2 kg **Wörlein's** Kalbsbrust
mit Knochen u. Knorpel

Füllung:

2 kleine Semmeln
2 mittlere Eier
50 ml Milch

1 Stück Zwiebel
2 Stück Karotten

300 g Spinat

Zubereitung

Tasche in das Fleisch schneiden
(oberhalb vom Knorpel)
mit Salz und Pfeffer einreiben

in Würfel schneiden

Eier und Milch in einer Schüssel
verquirlen

Semmelwürfel untermischen
würfeln

2 Karotten grob reiben
Zwiebeln und Karotten in Öl
andünsten

Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen
hacken, in die Pfanne zum
gedünsteten Gemüse geben
und zusammenfallen lassen

Brot-Ei-Masse mit dem Gemüse vermischen und in die Fleischtasche geben.

Die Öffnung mit Zahnstochern schließen.

Das Fleisch bei 165°C Umluft 120 min ohne Deckel garen lassen.

Dazu passen Kartoffeln und Gemüse.

Guten Appetit!