



Rollbraten mit Leckerfüllung

... hat 2017 den Aufstieg in die Liga unserer FamilyLunchGruppe geschafft

6 Pers

Kalbsbrust	2kg (zur Not geht auch Kalbsfleisch aus d Ober- oder Unterschale - wird nicht ganz so zart)
Bratwurst	350g (grob und frisch vom Metzger)
Thymian	2 Stängel (zur Not reichlich gefriergetrockneter Thymian)
Portwein	½ Flasche
Gemüsefond	800 ml (Kalbsfond ist genauso gut)
Schokolade	50g (Kuvertüre)
Olivöl	extra vergin; reichlich zum Anbraten im großen Bräter
Brötchen	1 altes
Eier	2
Sahne	150g
Schalotten	4
Knobizehen	2
Möhren	150g
Petersilienwurzel	2
Frühlingszwiebeln	1 Bd
Apfel	1
Maronen	150g (vakuumierte)
Zitrone	Saft von 1

Aus dem alten Brötchen (feinwürfeln), den Eiern, dem Bratwurstfleisch und 50g Sahne eine glatte Masse machen.

Schalotten, Knobi fein würfeln und mischen.

Möhren, Petersilienwurzel, Frühlingszwiebeln fein würfeln und mischen.

Apfel schälen und würfeln. Maronen würfeln.

Öl in einem großen Bräter erhitzen und Schalotten/Knobi andünsten. Die Hälfte der Gemüsemischung zugeben und anbraten. Danach die Äpfel und Maronen zugeben. Mit ca 100ml Portwein ablöschen und eindicken. Abkühlen lassen und mit der Bratwurstmasse zu Füllung mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken.



Kalbsbrust waschen, trocknen und so aufschneiden, dass sie gefüllt und aufgerollt werden kann. Füllung aufgeben, wickeln und mit Küchengarn zubinden.

[Kalbsbrust möglichst dünn aufschneiden. Da das aufrollen schwierig ist, alternativ die mit Füllung belegte Brust 1x zu klappen und dann zu binden. Man erhält ein rechteckiges Päckchen. Vorteil im fertigen Braten ist mehr Füllung.]

Das Fleisch in Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten. Roulade herausnehmen und zur Seite legen. Hitze reduzieren und die andere Hälfte der Gemüsemischung mit weiterem Olivenöl anbraten. Mit dem restlichen Portwein ablöschen. Thymian zugeben. Den Braten auf das Gemüsebett legen und mit dem Fond auffüllen. Mit geschlossenem Deckel entweder auf kleiner Flamme oder bei 180°C im Backofen garen 3h. Etwas Salz zugeben. Zwischendurch prüfen und ggf Fond auffüllen.

[Überschüssige Füllung nicht zum mit garen in den Bräter geben. Dadurch wird die Sauce unansehnlich braun.]

Am Ende der Garzeit den Braten aus dem Bräter nehmen und ruhen lassen. Sauce pürieren, restliche Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Braten vom Garn befreien und in Scheiben aufschneiden. Je nach Größe des Braten reicht auch ½ Scheiben Braten p.P. (natürlich nicht für die Kids ;-))

Dazu passen zB

Salzkartoffeln und Apfelrotkohl oder

Rosenkohl mit Mandeln und Speck oder auch eine

Speck-Semmelknödelrolle.

