

Zart, fein und köstlich

# Kalbfleisch

## Gefüllter Kalbsbraten

mit Bacon, Champignons und Walnüssen

(für 4 bis 6 Personen)

### Braten

1,2 kg Kalbsbraten,  
am besten aus dem Bug  
mit eingeschnittener  
Tasche

Salz

1 Esslöffel Butterschmalz

1 Zwiebel

1 Möhre

300 ml Gemüsebrühe

2 ungebrühte feine  
Kalbsbratwürste

120 g Bacon

2 Esslöffel Öl zum  
Anbraten

### Soße

3 Teelöffel

Speisestärke

Salz, Pfeffer

### Füllung

50 g Walnusskerne

100 g Champignons



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die **Füllung** in einer Pfanne 1 Esslöffel Öl erhitzen und die Walnüsse darin anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Grob hacken.

Die Champignons putzen, halbieren oder vierteln und in der Pfanne mit Öl etwa 5 Minuten anbraten.

Das Wurstbrät aus der Haut drücken und mit den Nüssen und den Pilzen verrühren.

Zum **Füllen** die Tasche im Kalbsbraten mit Bacon auslegen, die Füllung hineingeben. Den Braten mit Küchegarn zubinden und von außen mit Salz würzen.

In einem Bräter 1 Esslöffel Butterschmalz erhitzen und den Braten darin rundherum in 10 Minuten anbraten.

Die Zwiebel und die Möhre putzen und würfeln. Zum Braten geben, kurz anrösten und Gemüsebrühe zugießen. Den Braten bei geschlossenem Deckel im vorgeheizten Ofen etwa 2 Stunden schmoren lassen.

Den Braten aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln.

Für die **Soße** den Bratfond durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen. Zum Binden die Speisestärke mit 2 Esslöffeln kaltem Wasser glatt rühren, in die Soße geben und unter Rühren aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum **Servieren** das Garn vom Braten entfernen. Den Braten in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit etwas Soße begießen. Übrige Soße dazu reichen.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter [www.deutsches-kalbfleisch.de](http://www.deutsches-kalbfleisch.de)

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen