

## Kalbsrückenbraten mit Brotfüllung( alte hessische Überlieferung)

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Kalbsrücken schon sauber  
3 Tassen Paniermehl (selbst gerieben)  
½ kleine Gemüsezwiebel  
100 gr. mageres Dörrfleisch (besser ist heutzutage  
Parmaschinken) in der Moulinette zerkleinern  
1 Ei  
2 Esslöffel geriebenen Gouda (und 1 Löffel  
Parmesankäse, gibt einen besseren Geschmack)  
etwas Fleischbrühe  
etwas Muskatnuss  
Salz und Pfeffer  
1 Knoblauchzehe und etwas frischen Petersilie  
2-3 getrocknete Pfirsichkerne auf der Muskatreibe fein  
reiben und dazu geben dies ist das Besondere an dieser  
Füllung, denn Mandeln waren früher sehr teuer.  
¼ L süße Sahne

### Vorbereitung der Füllung:

Paniermehl, Gouda/Parmesan und Dörrfleisch od. Parmaschinken in eine Schüssel geben. Dann die ½ fein geschnittene Zwiebel mit dem klein geschnittenen Knoblauch in etwas Distelöl andünsten und mit Wasser ablöschen. Etwa 5 Min. köcheln lassen, damit es etwas weich wird. Dann zu dem Paniermehl geben.

In der selben Pfanne etwa 200 ml Fleischbrühe erhitzen. - Falls nicht vorhanden mit einem Brühwürfel herstellen. Die Brühe etwas abkühlen lassen und in die Schlüssel geben.

Den fein gehackten Petersilie, etwas Salz und Pfeffer dazugeben, die Pfirsichkerne reiben und etwas Muskatnuss reiben und das Ei dazu geben. Wichtig: das Ei nicht von Anfang an in die Schüssel geben, denn durch die heiße Brühe könnte es stocken.

Alles gut vermischen. ( die Füllung muss wie ein Kneteteig sein) Falls Sie zu hart ist noch etwas Brühe untermischen und etwas ruhen lassen.

Nun den von Fett und Sehnen gesäuberten Kalbsbraten in der Mitte mit einem langen Messer kreuzförmig aufschneiden und die Füllung hinein pressen. Falls der Braten zu voll ist und aufreißt mit Kordel umwickeln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Glasform mit etwas Distelöl reinstellen und anheizen.

Jetzt den Braten von Außen mit Salz und Knoblauchpulver würzen und in der Glasform in dem heißen Distelöl von allen Seiten anbraten.

Dann zurück auf 180 Grad stellen und weitere 40 bis 50 Minuten braten lassen. In der Glasform, oder auf dem Backblech entsteht während des Backens etwas Bratensauce. Den Braten aus der Glasform nehmen und im Ofen weiter warm halten. Die entstandene Sauce nach der Backzeit in einen Topf geben und mit flüssiger süßer Sahne abschmecken.

Der Extra-Tipp: heute mische ich noch etwas Trüffelpaste darunter, denn dies gibt dem alten Rezept eine neue, moderne Geschmacksrichtung.

Den Braten dann in Scheiben schneiden auf eine vorgewärmten Teller legen und die Sauce darüber geben.

Als Beilage einen gemischten Salat, gekochte Kartoffel und einen schönen Riesling vom Gardasee.

Guten Appetit.