

Omas Rezeptesammlung

Liechtensteiner Gerollte Kalbsbrust

Gattung: Braten, Fleisch, Kalb, Lichtenstein

500 g Kalbsbrust,	2	Essl. Butterfett,
Salz,	2	Zwiebeln (geviertelt),
Pfeffer,	1	Karotte (halbiert),
1/2 Zitrone, Saft von	250 ml	Fleischbrühe
150 g Kalbsbrät,		

Die Rippenknochen und die Knorpel der Kalbsbrust vom Metzger auslösen und das Fleisch flach ("rollbar"), schneiden lassen.

Fleisch in lauwarmem Wasser waschen, mit einem Küchenpapier gut abtrocknen, würzen, mit Zitronensaft beträufeln und flach auf eine Arbeitsfläche legen.

Mit dem Kalbsbrät bestreichen, zusammenrollen und so mit einem Faden zusammenbinden, dass die Fleischfüllung nicht herausquellen kann.

In heißem Butterfett das Fleisch ringsum anbraten. Die Zwiebeln und Karotte dazulegen und mit wenig Fleischbrühe angiessen. 1 Stunde schmoren lassen, dabei immer wieder Fleischbrühe nachgießen und das Fleisch wenden.

Vor dem Servieren den Faden entfernen, das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Die Sauce abseihen, eventuell mit Mehlbutter (halb Butter, halb Mehl miteinander vermischen) binden und zum Fleisch servieren.