

Oostenrijk

Gefüllte Kalbsbrust

Gevulde kalfsborst

2 kg. kalfsborst
vet (reuzel of olie) voor het aanbraden zout en peper
50 gr. boter
1/8l. melk
2 oude witte (harde) broodjes
2 eierdooiers
1 klein bosje peterselie
nootmuskaat
40 gr. paneermeel
wat wortelgroenten zoals wortels, pastinaken, knolselder of rettich
boter
1 glas rode wijn

Been de kalfsborst uit, of veel beter nog: laat de slager het doen. Was het vlees, dep het goed droog en maak er een diepe snede in, zodat er een soort zak ontstaat. Kruid de kalfsborst met zout en peper.

Voor de vulling meng je de zacht geroerde (50 gr.) boter met de eierdooiers, de in melk geweekte en goed uitgedrukte broodjes, de fijngehakte peterselie en het paneermeel. Dat stop je in de kalfsborst en dan naai je hem dicht met keukengaren. Zet de borst een paar uur in de koelkast.

Braad het vlees in gloeiend heet vet snel rondom aan en leg het dan in een ingevet bakblik. Leg er wat gesneden groenten omheen en leg wat klontjes boter op het vlees. Zet het in een op 175°C. voorverwarmde oven. Begiet het regelmatig met het vet. Na 1½ uur zal het zo ongeveer wel gaar zijn. Zet de oven op 50°C. en haal het vlees uit de braadslee. Leg het op een rooster en zet het terug in de oven, zodat het kan rusten. Zet het bakblik op het gas en roer met een glaasje rode wijn de aanbaksels los van de bodem. Zeef het vocht boven een pannetje en kook het wat op. Bind de saus met wat ijskoude klontjes boter. De saus mag nu niet meer koken.

Snij de kalfsborst in plakken, schik ze op borden en overgiet ze met wat van de saus. Lekker met een groene salade.