

Gefüllte Kalbsschulter mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten

🕒 Zubereiten: ca. 60 Min.
Braten: ca. 60 Min.

👤 Für 6 Personen

Zutaten

- 15 g getrocknete Steinpilze
- 30 g getrocknete Tomaten, eingelegt in Öl
- 1 Zwiebel
- 50 g geräucherter Speck
- 5 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 75 ml Milch
- 1 Zweig glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei
- 800 g Kalbsschulter vom Schweizer Kalb
(vom Fleischfachmann eine tiefe Tasche einschneiden lassen)
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 1.5 dl trockenen Weisswein
- 1.5 dl Gemüsebouillon



Zubereitung

- Steinpilze in einer Tasse mit heissem Wasser 10 Minuten einweichen. Steinpilze und getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck fein würfeln. Toast grob würfeln und mit der lauwarmen Milch übergiessen. Petersilie fein hacken, mit Salz, Pfeffer und Ei unter die Toastmasse rühren.
- Die Kalbsschulter damit füllen und mit Küchengarn und Zahnstochern fest verschliessen.
- Die gefüllte Kalbsschulter mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauchzehen in einem Bräter im heissen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 60 Minuten braten. Nach ca. 30 Minuten mit Weisswein und Bouillon ablöschen.
- Kalbsschulter aus dem Bratfond nehmen, Bratfond durch ein feines Sieb giessen, Garn und Zahnstocher von der Kalbsschulter entfernen, Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Verschliessen der Kalbsschulter:

die Enden der Zahnstocher mit Küchengarn mehrmals eine feste 8 binden, dabei die Öffnung fest verschliessen. Küchengarn zusammenknoten und die überstehenden Zahnstocherenden mit einer Schere abschneiden

Beilagen

Dazu passen Butterrüebli in Honig glasiert.

Nährwerte

Eine Portion enthält:

290 kcal

33 g Eiweiss

9 g Kohlenhydrate

13 g Fett

(ohne Rüebli)