

Spezialitäts dal Grischun



GEFÜLLTE KALBSBRUST BÜNDNER ART

Das währschafte Sonntagsgericht der Bündner

Zutaten

(für 4 Portionen)

800 g Kalbsbrust mit eingeschnittener Tasche
50 g Bündner Coppa in Tranchen
150 g Bündnerfleisch am Stück (oder Bündnerfleisch Julienne)
4 Cornichons
200 g Kalbsbrät
Salz und Pfeffer
1 Karotte
1 Stück Sellerie
1 mit Lorbeer und Nelke besteckte Zwiebel
1 Eßlöffel Öl
4 dl Fleischbouillon

Zubereitung

(ca. 1 Stunde Vorbereitungszeit, ca. 1 Stunde Zubereitungszeit)

- Die Kalbsbrusttasche beim Metzger verlangen, mit Coppa auslegen.
- Bündnerfleisch und Cornichons in Würfel schneiden (oder Bündnerfleisch Julienne verwenden) und mit dem Brät (Kalbsbrät beim Metzger verlangen) vermischen. Die

Kalbsbrusttasche mit der Mischung füllen und zunähen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und in eine Casserolle legen.

- Karotte und Sellerie klein schneiden und mit der besteckten Zwiebel rund um die Kalbsbrust verteilen. Öl erhitzen und darüber giessen.
- In den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 30 Minuten braten, zwischendurch einmal wenden. Bouillon dazugiessen und die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Eine weitere Stunde garen und immer wieder mit Bouillon übergiessen.
- Vor dem Tranchieren 5 Minuten ruhen lassen. Sorgfältig aufschneiden, anrichten und mit Sauce übergiessen (Zwiebel entfernen). Mit Kartoffelstock servieren.