



CHEFKOCH.DE

Kalbsbrust mit Zitronenreis

Die Kalbsbrust vom Fleischer zum Füllen vorbereiten lassen und mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver einreiben.

Den gekochten Reis mit Rosinen, der Zitronenschale und Basilikum gut vermischen.

Butter erhitzen, die kleingehackte Zwiebel und die kleingehackte Knoblauchzehe leicht anbräunen und unter den Reis mischen. Die Kalbsbrust mit der Reismischung füllen und die Öffnung mit Küchengarn zunähen.

Butter in einer flachen Bratpfanne schmelzen, 4 Speckscheiben einlegen, darüber die Kalbsbrust, mit 4 Speckscheiben abdecken und unter häufigem Begießen mit Wasser und Bratensaft etwa 1 ½ Stunden bei 220° C im Backofen braten.

Kalbsbrust mit gedünsteten grünen Erbsen, Spargelspitzen und Karotten servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

1.5 kg Kalbsbraten (Kalbsbrust)
etwas Pfeffer
etwas Salz
¼ TL Ingwer, gemahlen
2 Tasse/n Reis, gekocht
2 EL Rosinen
½ Zitrone(n), die Schale, abgerieben
½ TL Basilikum
60 g Butter
1 Zwiebel(n)
1 Zehe/n Knoblauch
80 g Butter
8 Scheibe/n Speck (Frühstücksspeck), durchwachsen

Verfasser: judith