

11. Gefüllte Kalbsbrust.

Man löst aus 3–4 Pfund schöner fleischiger Kalbsbrust den Knochen, klopft die Brust und füllt sie mit einer wohlschmeckenden Farce von $\frac{1}{4}$ Rind- und $\frac{1}{4}$ Schweinefleisch (Gehacktes), welches man mit einigen Gramm gehackter Zwiebel, einem Ei, einer halben geweichten Semmel, Pfeffer und Salz verrührt. Nun näht man die Brust zu, reibt sie überall mit Salz ein und brät sie in reichlicher Butter im Ofen etwa 1 $\frac{1}{2}$ Stunde. Wie bei allen Braten, so ist
5 auch bei der gefüllten Kalbsbrust großes Gewicht auf eine schmackhafte, kräftige Sauce zu legen. Man verkocht den Bratensatz daher mit wenig kochendem Wasser und etwas Sahne oder Weißwein, fügt etwas Fleisch-Extrakt daran und macht die Sauce mit einem Löffel Kartoffelmehl sämig.

(112 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap182.html>