



**Serva-Rezept des Monats:**

**Geschmorte Kalbsbrust mit Semmelknödelfüllung  
an cremigem Bohnen-Pilzragout**

**Zutaten Kalbsbrustfüllung:**

- 450 g altbackenes Laugengebäck
- 100 g Zwiebeln
- 50 g Butter
- 150 ml Milch
- 15 g Petersilie
- 5 Eier
- 50 g süßer Senf

**Zutaten Kalbsbrust:**

- 2,5 kg Kalbsbrust
- Etwas Eiklar (von den Eiern)
- Salz, grober Pfeffer
- 50 g je Möhren, Sellerie, Lauch als Röstgemüse
- 200 ml Weißwein
- 1,2 L Kalbsfond

**Zutaten Bohnen-Pilz-Gemüse:**

- 600 g dicke Bohnen (TK)
- 500 g frische Champignons
- 150 g Schalotten
- 80 g Butter
- Salz, Pfeffer, Knoblauch (Zweig Bohnenkraut)
- 300 ml Schlagsahne

**Zubereitung:**

Getrocknetes Laugengebäck (**TIP:** oder den Inhalt von fertigen Semmelknödeln aus der Packung nehmen) in Würfelchen schneiden. Zwiebeln würfeln, in Butter anschwitzen, mit Milch auffüllen und über die Brotbrösel gießen. Feingehackte Petersilie und das Ei dazugeben. Masse vermengen und ggf. abschmecken.

In die Kalbsbrust mittig eine Tasche schneiden, mit dem zurückgehaltenen Eiklar bestreichen, mit der Brotmasse füllen und mit Küchengarn zunähen. Würzen.

Den Braten im Ofen mit dem Wurzelgemüse und Weißwein/Kalbsfond ansetzen und bei 180 Grad ca. 30 min. garen. Vorsichtig wenden und dann bei niedrigerer Temperatur ca. 150 Grad weitere 90 min garen/schmoren. Dabei den Braten ständig mit dem Bratenfond angießen. Anschließend den Fond passieren und zu feinem Jus reduzieren.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce nappieren.

#### **Für das Pilz-Bohnen-Gemüse:**

Champignons putzen und vierteln, Zwiebeln schälen und in feine Würfelchen schneiden.

Butter in der Pfanne zerlassen, Champignon- und Zwiebelwürfel leicht Farbe geben, Bohnen dazugeben, mit Sahne ablöschen und reduzieren lassen. Gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch und einem Zweig Bohnenkraut abschmecken.