

## Aus der Hildegard Küche

### Gefüllte Kalbsbrust

500g Kalbsbrust

Füllung:

3 Brötchen, altbacken

50 g Kastanien

1 Zwiebel

Karotten

Sellerie

2-3 Eier

Salz, Pfeffer, evtl. Muskat,

Petersilie, Ysop

In die Kalbsbrust eine „Tasche“ einschneiden.

Die Brötchen kleinwürfelig hacken, die Kastanien kochen, zerkleinern und die Zwiebel schneiden, alles zusammen dünsten.

Karotten und Sellerie in Würfel schneiden, mitdünsten, Brotwürfel darunter geben, Eier zugeben und zu einer Masse verarbeiten, mit den Gewürzen abschmecken und die kleingeschnittenen Kräuter begeben.

Die Kalbsbrust füllen, die Tasche zunähen und in 2-3 EL Öl anbraten.

Zwiebeln, Karotten, evtl. Sellerie zugeben, mitbraten und mit

1/2 l Wasser oder Kalbsfußknochenbrühe ablöschen. (1-1 1/2 Std. Garzeit)