

thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

**Kalbsroll-
braten mit
Pfifferlings-
füllung**





Schwierigkeitsgrad
aufwändig



Arbeitszeit
30 Min.



Gesamtzeit
3 Std. 15 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

Pfifferlingsfüllung

100 g	Zwiebeln, halbiert	150 g	Möhren, in Würfeln (2 cm)
1	Knoblauchzehe	150 g	Knollensellerie, in Würfeln (2 cm)
½	Bund Petersilie, abgezupft	150 g	Zwiebeln, in Würfeln (2 cm)
20 g	Butterschmalz	400 g	Kalbsfond
200 g	Pfifferlinge, frisch oder 200 g Pfifferlinge aus dem Glas, abgetropft	200 g	Sahne oder 200 g Saure Sahne
200 g	Brötchen, altbacken, in Würfeln (2 cm)	25 g	Speisestärke
50 g	Milch	40 g	Bratensaucen-Paste (z. B. von Lacroix)
2	Eier	200 g	Pfifferlinge, frisch oder 200 g Pfifferlinge aus dem Glas, abgetropft
1 TL	Salz	20 g	Weißwein, trocken
½ TL	Pfeffer	800 g	Spätzle, frisch, zum Servieren
1 TL	Senf, mittelscharf		

Fertigstellung

1500 g	Kalbsoberschale, am Stück	Salz und Pfeffer zum Würzen
		Butterschmalz zum Braten

Pfifferlingsfüllung

- 1.** Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Butterschmalz und Pilze zugeben und ohne Gareinsatz **5 Min./120°C/↻/Stufe 1** dünsten.
- 3.** Brötchen, Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Senf zugeben, **Teig**  **/2 Min.** kneten und umfüllen. Mixtopf spülen.

Fertigstellung

- 4.** Backofen auf 170°C vorheizen.
- 5.** Kalbsoberschale ca. 1 cm dünn mit der Faser nach und nach einschneiden, sodass sich das Fleischstück schrittweise ausrollen lässt. Die ausgerollte Kalbsoberschale mit Salz und Pfeffer würzen.

Hier geht's weiter



6. Die Pfifferlingsfüllung daraufgeben und den Braten von der kurzen Seite her aufrollen. Zunächst Küchengarnt in der zehnfachen Länge des zu bindenden Rollbratens zuschneiden und das eine Ende so knoten, dass eine Schlaufe entsteht. Nun das Ende des Garns mit der Schlaufenseite um den Braten legen und das Ende durch die Schlaufe ziehen. Dann eine zweite Schlaufe legen und diese um das Bratenstück winden. Diesen Vorgang mit einem Abstand von 2 cm bis zum Ende des Bratens fortsetzen. Zum Schluss das Ende des Garns auf der Rückseite des Bratens um jede Schlaufe zurückwickeln und mit dem Ende verknoten.
7. Butterschmalz in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und den Rollbraten von allen Seiten scharf anbraten.
8. Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Kalbsfond und angebratenen Rollbraten in den Bräter Betty geben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Deckel aufsetzen. Braten 2,5 Stunden (170°C) schmoren. Den Rollbraten entnehmen, das Küchengarnt entfernen, Braten in Scheiben schneiden und warm stellen.

Fast fertig



- 9.** Gareinsatz einhängen. Bratenflüssigkeit durch den Gareinsatz aus dem Bräter vorsichtig in den Mixtopf geben, Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und leeren. Sahne, Speisestärke und Bratenpaste in den Mixtopf zugeben und **3 Min./100°C/Stufe 3.5** aufkochen.
- 10.** Pfifferlinge und Weißwein zugeben, **4 Min./100°C/↻/Stufe 1** aufkochen, abschmecken und zum aufgeschnittenen Rollbraten und z. B. zu Spätzle servieren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*

