



Fächerbraten

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Braten im Ofen: ca. 40 Min.

25 g Brot , in Stücken
2 EL Milch
150 g Brät
1 EL Senf
1 Ei
½ Bund Petersilie , fein geschnitten
1 TL Thymianblättchen
50 g Schinken , in Würfeln
½ EL milder Curry
¼ TL Edelsüss-Paprika
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
Bratfolie
1 kg Kalbsnuss
1 TL Salz
wenig Pfeffer
½ TL Maizena
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer , nach Bedarf

1. Das Brot in eine Schüssel geben, mit der Milch übergiessen, kurz stehen lassen, mit einer Gabel fein zerdrücken. Brät und alle Zutaten bis und mit Pfeffer daruntermischen.
2. Fleisch längs zur Faser 5- bis 6-mal so tief einschneiden, dass es unten noch zusammenhält, würzen. Die Füllung möglichst tief in den Einschnitten verteilen.
3. Fleisch zuerst quer zu den Einschnitten mit Küchenschnur zusammenbinden, dann das Fleisch sternförmig umwickeln, dabei die Schnur um die sich überschneidenden Fäden schlingen, damit sie nicht verrutschen und den Braten zusammenhalten.
4. Bratfolie ca. 30cm länger als das Bratgut abschneiden. Die Bratfolie auf der einen Seite nach Anleitung auf der Verpackung verschliessen. Fleisch in die Folie schieben, Bratfolie verschliessen, dabei darauf achten, dass Luft in der Folie ist. Auf ein Blech legen, mit einer dünnen Nadel 2-mal einstechen.
5. **Braten:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Die Bratfolie darf dabei die Heizschlange nicht berühren. Dann die Hitze auf 160 Grad reduzieren, ca. 20 Min. weiterbraten.
6. Herausnehmen, mit der Schere ein Loch in die Bratfolie schneiden. Entstandene Flüssigkeit in eine Pfanne absieben, aufkochen. Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen beigegeben, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
7. Braten aus der Folie nehmen, Schnur entfernen, in Tranchen schneiden, mit der Sauce anrichten.

Portion: 501 kcal, F 25g, Kh 5g, E 65g