

## Gerollte Kalbsbrust

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Braten im Ofen: ca. 90 Min.

---

**1,2 kg** Kalbsbrust, dünner Teil, vom Metzger zu einem Rechteck aufgeschnitten

---

**100 g** Brioche, in Stücken

**je 2 EL** Petersilie und Rosmarin,

**je 1 Bio-Zitrone und Orange**, wenig Schale, fein gehackt

**1 Msp.** Nelkenpulver

**1 Knoblauchzehe**, fein gehackt

**einige schwarze Pfefferkörner**

---

**1** frisches Ei

**3 EL** Milch

**8 Stück** Küchenschnur  
(je ca. 40 cm)

**2 EL** Akazienhonig

**2 EL** Olivenöl

**1 TL** Salz

**wenig Pfeffer**

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Brötli und alle Zutaten bis und mit Pfefferkörner portionenweise im Cutter mahlen, in eine Schüssel geben. Eier und Milch darunter mischen.
3. Masse auf dem Fleisch verteilen, aufrollen, binden. Honig und Öl mischen, Fleisch damit bestreichen, würzen.
4. **Braten im Ofen:** Rollbraten ca. 10 Min. im auf 240 Grad vorgeheizten Ofen anbraten. Dann die Hitze auf 150 Grad reduzieren und nochmals ca. 90 Min. braten. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.

