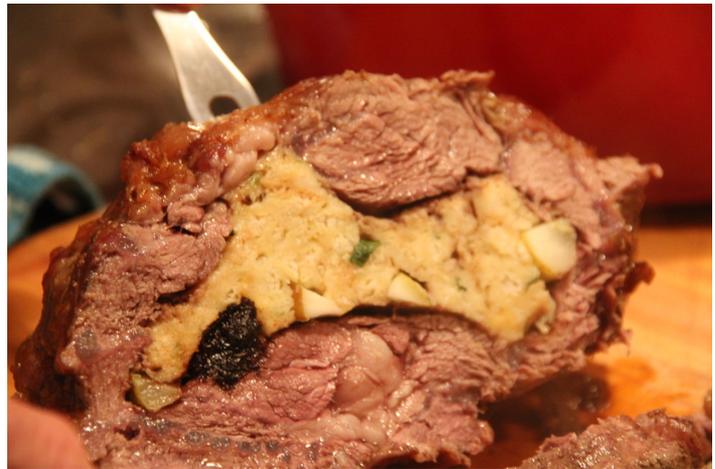


Mostbraten mit Serviettenknödel-Füllung

Rezept von Hubert Kalteis, *Gasthof Restaurant Kalteis* in Kirchberg an der Pielach, Niederösterreich.



Zubereitung Serviettenknödelfülle

Die Semmelwürfel mit Milch und Salz einweichen. Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen, mit Muskatnuss, Salz und weißem Pfeffer würzen. Den Butterabtreib unter das eingeweichte Knödelbrot heben, und mit den gequirlten Eiern und der Petersilie unter die Masse heben.

Zubereitung Mostbraten

Das Fleisch der Länge nach dritteln oder halbieren, je nach Grösse, so dass es sich für die Fülle schön auslegen lässt.

Plattieren, salzen und pfeffern.

In die Mitte Serviettenknödelmasse, Petersilie, Birnen und Dörrzwetschken einlegen und wickeln.

Karotten, Gelbe Rüben, Zeller und Zwiebeln (samt Schale) würfeln und mit etwas Öl anrösten.

Tomatenmark kurz mitrösten und mit dem Rotwein aufgießen. Diesen kräftig einreduzieren, bis die Flüssigkeit Blasen schlägt, dann mit Most und Rindssuppe ablöschen.

Lorbeerblätter und Salz dazugeben und den Braten einlegen.

Im Backrohr bei 160 Grad zugedeckt je nach Größe des Bratens 2 bis 4 Stunden garen.

Zutaten Serviettenknödelfülle

- 500 g Semmelwürfel
- 300 ml Milch
- 2 Zwiebeln (fein gehackt)
- 40 g Butter
- 4 Stück Eier
- Petersilie gehackt
- Salz
- Pfeffer weiß (aus der Mühle)
- Muskatnuss

Zutaten Mostbraten

- 1 großes Hinteres Ausgelöstes im Ganzen
- Serviettenknödelmasse
- 6 feste, harte Birnenspalten entkernt mit Haut
- Dörrzwetschken
- 4 Karotten, 4 Gelbe Rüben
- ½ Zellerknolle
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- ½ Liter Rotwein
- 1 Liter Most
- 1 Liter Rindssuppe
- Lorbeerblätter
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- Öl zum Anbraten