



## Panierte Brät-Tätschli auf dem Gemüsebett (Kalbsbrät)

Kalbsbrät, ob vom Metzger oder vom Grossverteiler ist meistens bereits leicht gewürzt, es lässt sich aber gut nach eigenem Gusto nachwürzen, z.B. mit wenig Muskatnuss und schwarzem Pfeffer oder auch mit frischen Kräutern. Rohes Brät zu panieren, das tönt etwas eigenartig, aber mit nassen Händen lässt sich das Brät gut formen und sobald es bemehlt und paniert ist, hält es einigermaßen gut zusammen. Gebraten sind sie sowieso fest, mit einem weichen, saftigen Kern und einer knusprigen Panade darum herum.

Angerichtet habe ich die Tätschli auf einem einfachen, im Bouillon geschmortem Mischgemüse mit Rüebli und Peterliwurz. Dazu Reis und wers mag nimmt etwas pikanten Dijon-Senf dazu.

Brät ist nicht lange haltbar, es sollte am Tag, oder höchstens zwei Tage nach dem Kauf zubereitet werden.

### Zutaten (2 Portionen)

250g	Kalbsbrät
	Muskatnuss und Pfeffer
1	Ei
	Mehl und Paniermehl
	Bratbutter
120g	Rüebli
120g	Peterliwurz
1	kleine Zwiebel
1Tl	Estragon getrocknet
1dl	Gemüsebouillon
	Dijon-Senf

## Zubereitung

Kalbsbrät mit nassen Händen zu Kugeln formen und flach drücken. Auf einen bemehlten Teller legen und mit Mehl bestäuben. Ei in einen flachen Teller aufschlagen und mit einer Gabel gut verquirlen. Einen weiteren Teller mit Paniermehl bestreuen. Brät-Tätschli zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden. Auf einem Teller beiseite stellen.

Rüebli und Peterliwurz rüsten und zu knapp 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel hacken. Alles zusammen in Bratbutter unter häufigem Wenden 3-4 Minuten andünsten. Estragon dazugeben und mit der Gemüsebouillon aufgiessen. Zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Bis zum Anrichten warmhalten.

Reichlich Bratbutter in einer Bratpfanne schmelzen. Panierte Tätschli auf jeder Seite ca. 4 Minuten bräteln lassen. Nach dem Wenden eventuell nochmals etwas Bratutter zugeben (Die Panade saugt viel Butter auf).

Gemüsewürfelchen mit reichlich Saft auf einem Teller anrichten. Brät-Tätschli darauflegen. Nach Belieben mit Senf servieren.







