

In Butter gebratenes Kalbsbries auf Fettuccine



Sehr lecker

Kalbsbries ist eine sehr edle Innereie. Und auch recht teuer. Aber sie schmeckt hervorragend.

Sie ist die Wachstumsdrüse beim Kalb, die beim erwachsenen Rind nicht mehr vorhanden ist.

Um Kalbsbries zuzubereiten, muss man erst etwas vorbereiten.

Und zwar das Kalbsbries 5–10 Minuten in nur noch siedendem Wasser blanchieren.

Dann kann man es zurechtschneiden, würzen und braten oder frittieren.

Hier habe ich es nur in einer großen Portion Butter gebraten.

Dann gebe ich es mit der Butter auf frische Pasta.

Garniert mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Wenige, gute Zutaten. Aber ein sehr leckeres Essen.

In Butter gebratenes Kalbsbries auf Fettuccine



2. Januar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Innereie](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

5 Minuten

Gesamtzeit

15 Minuten



Zutaten

- 400 g Kalbsbries
- eine große Portion Butter
- Fleischgewürz
- 375 g frische Fettuccine
- Parmigiano Reggiano
- Salz

Anleitung

1. Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und im nur noch siedenden Wasser Kalbsbries 5–10 Minuten blanchieren.
2. Herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und in Stücke schneiden. Mit Fleischgewürz würzen.
3. Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und

- Kalbsbries darin einige Minuten kross anbraten.
4. Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Als frische Pasta braucht sie nur einige Minuten.
 5. Pasta auf zwei Teller verteilen. Bries mit der Butter über die Pasta geben.
 6. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.
 7. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Butter,

Fettuccine,

Kalbsbries,

Nudeln,

Parmigiano Reggiano,

Pasta

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/02/in-butter-gebratene-s-kalbsbries-auf-fettuccine/>