

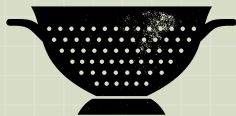


Riesling-Kalbfleisch mit Kapernäpfeln

HOFLIEFERANT
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Kalbfleisch vom Bruderkalb, in groben Würfeln (3-4 cm)	3 Wacholderbeeren
1 Glas Hofgenuss Kalbsfond	2 EL Butter
250 ml 2018 Stettener Riesling Kieselsandstein VDP. vom Weingut Beurer	2 EL Mehl
2 Lorbeerblätter	Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone
	1 EL Agavendicksaft
	200 g eingelegte Kapernäpfel
	1 Prise Muskat
	1 Eigelb



So gehts:

Den Kalbsfond mit dem Riesling, den Wacholderbeeren und den Lorbeerblättern zum Kochen bringen, das gewürfelte Kalbfleisch nach und nach dazugeben und auf kleiner Flamme 90 Minuten sieden. Das Fleisch über einen Sieb abgießen und den Kochfond auffangen. In einem Topf die Butter erhitzen, das Mehl einrühren und mit dem Fond unter ständigem Rühren ablöschen. Dann aufkochen lassen und mit Zitronenabrieb, Agavendicksaft, Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Die abgeschüttelten Kapernäpfel hinzufügen und vom Herd nehmen. 3 EL der Soße mit dem Eigelb verquirlen und langsam in die Soße einrühren. Nicht mehr aufkochen lassen.

Dazu empfehlen wir: Schwarzen Reis oder Naturreis



2018 STETTENER RIESLING
KIESELSANDSTEIN VDP. VOM WEINGUT BEURER

Der Beurer Riesling Kieselsandstein stammt von über 35 Jahre alten Rebstöcken. Frisch, leicht und mit ausgeprägter Mineralität ist er ein idealer Begleiter für das zarte, feine Bio-Kalbfleisch.

Unsere Weinempfehlung