



SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

DIE SÜDTIROLER GENUSSMETZGEREIEN

Metzgerei Ebner, Eppan
Metzgerei Frick, Sterzing
Metzgerei Gruber Egon, Ulten
Metzgerei Siebenföcher Gottfried, Meran
Metzgerei Stampfl, Bozen
Metzgerei Stefan, Seis
Meraner Wurstwaren – Siebenföcher P., Meran



SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

BAUERNSCHÖPSERNES





BAUERNSCHÖPSESNES

ZUTATEN

800 Gramm Schulterfleisch
(Hammel oder Schaf)

100 Gramm Zwiebel

500 Gramm Kartoffeln

2 Karotten
Öl zum Anbraten

250 Milliliter kräftiger Rotwein

500 Milliliter Fleischsuppe

2 Knoblauchzehen

1 Lorbeerblatt

Jeweils ein Zweig Rosmarin,
Salbei, Thymian

Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Das Schulterfleisch in Stückchen schneiden, in Öl scharf anbraten und salzen. Zwiebel und Knoblauch dazu geben und garen lassen. Mit Rotwein löschen, mit Suppe aufgießen und bei 200 Grad für eine Stunde ins Backrohr geben. Anschließend Karotten, Kartoffel und Gewürze beimgen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze für weitere 30 Minuten ins Backrohr geben. Als Saucenbinder eignen sich Kartoffel- oder Maisstärke. Zum Schluss mit Petersilie dekorieren.

WEINEMPFEHLUNG

Lagrein, Kellerei Meran Burggräfler

g

SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE