

 hds unione

hds-bz.it


SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

DIE SÜDTIROLER GENUSSMETZGEREIEN

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



SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

KALBSWANGEN





KALBSWANGEN

ZUTATEN

- 1 Einheimische Kalbshwangen
- 1 Lauch
- 1 Karotte
- 1 Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- Tomatenmark
- 1 Glas Rotwein zum Löschen
- 2 Liter Wasser
- Weißer Pfefferkörner,
Wacholder, Senfkörner,
Kümmel, Lorbeerblätter
- Pfeffer und Salz
- Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Kalbshwangen mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne auf allen Seiten gut anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Im Sud den Lauch, die Karotte, Sellerieknolle und Zwiebel anbraten und mit Tomatenmark verfeinern. Damit die Sauce gut bindet und nicht anbrennt, immer gut umrühren und Rotwein nach und nach hinzugeben. Die Sauce mit zwei Liter Wasser aufgießen. Weißer Pfefferkörner, Wacholder, Senfkörner, Kümmel und Lorbeerblätter dazugeben. Anschließend die Kalbshwangen in den Sud geben und zwei Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zum Schluss die Kalbshwangen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Sud abschmecken, abseihen und als Sauce servieren. Als Beilage eignet sich Püree.

WEINEMPFEHLUNG

Lagrein, Kellerei Bozen



SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

