

 hds unione

[hds-bz.it](http://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

