

## Geschmorte Kalbsackerl & Rioja Reserva

Rezepttipp von Didi Maier

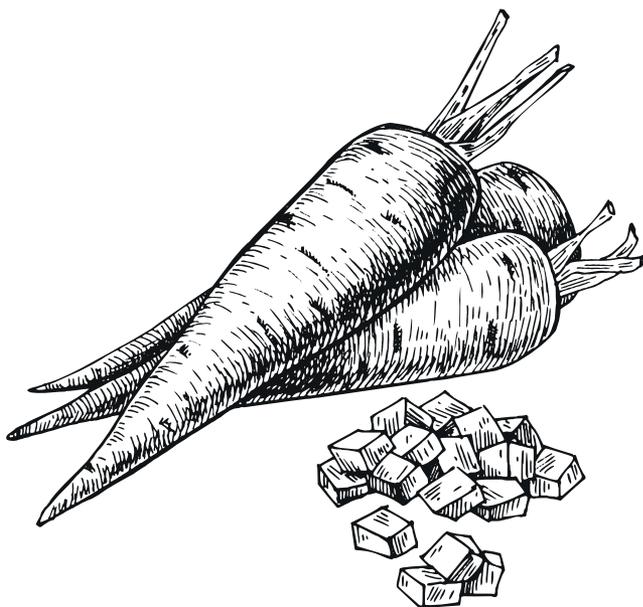
### Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Kalbsackerl oder Kalbsschlögerl ausgelöst  
 ¼ kg Wurzelgemüse gereinigte, klein geschnittene Karotten  
 Lauch, Sellerie, Stangensellerie  
 ½ l Portwein  
 ½ l trockener Rotwein  
 1,5 l SPAR PREMIUM Edition Johanna Maier Rinderfond  
 1 EL Tomatenmark  
 SPAR PREMIUM Edition Johanna Maier Fleisch-Gewürzsalz  
 Maiskeimöl und Butter zum Anbraten

### Zubereitung

Kalbsackerl zuputzen, mit dem Fleischgewürz einreiben und in der heißen Öl-Butter-Mischung im Schmortopf anbraten. Klein geschnittenes Wurzelgemüse dazugeben, kurz mitrösten, Tomatenmark einrühren, mit dem Portwein, Rotwein und dem Fond aufgießen und im geschlossenen Schmortopf bei 140 °C ca. 2 Stunden weich garen.

Sauce passieren und auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen. Eventuell mit 1 EL Maizena, welches in 100 ml kaltem Wasser aufgelöst wurde, die Sauce binden.



**Didi Maier,**  
Koch-Shootingstar  
und Haubenkoch

### MEINE EMPFEHLUNG

Mit Kalbfleisch assoziiert man zuerst einmal feines, helles Fleisch. In unserem Gericht wird es aber mit viel Rotwein und Wurzelgemüse geschmort und bekommt somit richtig Kraft und Tiefe. Den richtigen Partner dazu findet man beispielsweise in einem kraftvollen und würzigen Rioja. Übrigens: In Spanien stehen zum Fleisch oft gebratene Kartoffeln (mit rotem Paprika) und Ofengemüse am Tisch.



Lealtanza  
Rioja Reserva  
Selección DOCa 2014

0,75 l, Spanien, Rioja  
**füllig & würzig**

14<sup>99</sup>



Nr. 7578762