

Rezept Mirador de Cabrera

Rindertafelspitz in Badischem Spätburgunder

1,5 - 2 kg Tafelspitz
Wurzelgemüse
Tomatenmark
Gemüsebrühe
Spätburgunder
1 Zimtstange, 1 Sternanis, Rosmarin
Salz und Pfeffer
Schmalz zum anbraten

Den Tafelspitz von beiden Seiten in einer Pfanne kräftig anbraten.
Fleisch entnehmen und grob geschnittenes Wurzelgemüse (mundgerecht) in die Pfanne geben. Leicht anrösten. 2 Löffel Tomatenmark dazugeben und anrösten, mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. 1 Zimtstange, 1 Sternanis und etwas Rosmarin dazugeben. Mit Spätburgunder auffüllen und mit Deckel ca. 2 Stunden auf schwacher Stufe köcheln lassen.

Dazu passen sehr gut Petersilienkartoffeln.

WEIN

2019 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder "Erster Lage"

Weingut Franz Keller Oberbergen

Ein duftiger und warmer Rotwein mit Aromen nach Tabak und Himbeer.

Spätburgunder, auch Pinot Noir, Pinot Nero oder Blauer Burgunder genannt.

Ideal am Kaiserstuhl, sowohl weisse Burgunder als auch Rote.

Das Weingut mit ca. 35 ha liegt u. a. auf Lössboden/Vulkanstein. Die Gegend zählt zu den wärmsten Orten Deutschlands. Bei einem Besuch unbedingt auch das Restaurant besuchen. Sterne-Küche und eine Weinkarte die Sie umhaut !!

Mit kulinarischen Grüßen

Bon profit y salud

Ihr Jörg Klausmann