

Geschmorte Kalbsbackerl

Zutaten für 4 Personen

Fleisch & Fett

- 1,2 kg Bio-Kalbsbackerl, gut durchzogen
- 2 EL Bio-Butterschmalz oder Bio-Rapsöl

Flüssigkeit

- 500 ml kräftiger Rotwein (z. B. Blaufränkisch oder Zweigelt) perfekt eignet sich auf ein Portwein Perfekt aus dem unserem Weingut Braunstein
- ca. 500 ml Rindsuppe (oder Fond)

Würzen

- Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark

Zubereitung

1. **Backerl vorbereiten:** Kalbsbackerl trocken tupfen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. **Scharf anbraten:** Butterschmalz in einem schweren Bräter erhitzen. Backerl rundum goldbraun anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen.
3. **Gemüse rösten:** Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel im selben Bräter anrösten, bis sie schön Farbe bekommen. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten (wichtig für Tiefe).
4. **Ablöschen & reduzieren:** Mit Rotwein ablöschen, Bratrückstände lösen. Rotwein auf etwa 1/3 einkochen lassen – das gibt eine saftige Sauce.
5. **Schmoren:** Backerl zurück in den Topf legen. Knoblauch, Kräuter und Wacholder zugeben. Mit Suppe aufgießen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist.
6. **Langsam garen:** Zugedeckt bei 160 °C Ober-/Unterhitze im Ofen 2,5-3 Stunden schmoren, bis die Backerl butterzart sind. (Alternativ am Herd bei sehr kleiner Hitze.)
7. **Sauce vollenden:** Backerl herausnehmen und warm halten. Sauce durch ein Sieb passieren, nach Wunsch etwas einkochen, abschmecken. Backerl wieder einlegen und kurz ziehen lassen.

Beilagen-Empfehlung

Bio-Selleriepüree oder Erdäpfelpüree, Cremige Polenta oder Butterspätzle, Glasierte Bio-Karotten

Wein-Tipp:

Ich empfehle unseren Blaufränkisch Heide zu diesem tollen Gericht.



Mein Blaufränkisch Heide Purbach (Leithaberg, Burgenland) ist ein bio-zertifizierter, trockener Rotwein, der sich als fruchtig-frisch, pfeffrig und beerig beschreibt. Er zeichnet sich durch Aromen von Brombeeren, Kirschen, Wacholder und feiner Würze aus, ist am Gaumen saftig, saftig und elegant.

Hauptmerkmale:

Charakter: Beerig, würzig, kühle Art mit spürbarer Mineralität durch Muschelkalk/Schiefer.

Ausbau: Nach der spontanen Maischegärung reift der Wein rund 12 Monate in großen Holzfässern.

Trinktemperatur: 16-18°C.

Speiseempfehlung: Ideal zu gebratener Fleisch, Wild, würzigem Käse oder Gemüse-Couscous.

Alkoholgehalt: Typischerweise ca. 13 %.

Der Wein stammt aus der Region Leithaberg, wo kühle Nachtwinde für Frische und Lebendigkeit sorgen. Er bietet ein gutes Reifepotenzial, ist aber auch jung sehr zugänglich.