

# Eingeschenkt - Neue Burgunder, junge Römer

---

## REZEPT

### Kalbsbackerln in Zweigelt - Sauce mit Käse-Grießnockerln



Beispielfoto (Quelle: ORF/Interspot Film)

Wein: Rubin Carnuntum

Vorbereitung: ca. 10 Minuten

Zubereitung: ca. 40 Minuten

### Zutaten für 4 Personen:

- 80 dag Kalbsbackerln
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1/4 Knollensellerie
- 1 gelbe Rübe
- 1 Stange Lauch
- Thymian
- 3 Wacholderbeeren
- 1 kl. Löffel Pfefferkörner
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 l Zweigelt
- 1/4 l Rindsuppe
- Sonnenblumenöl
- Butter
- Salz
- Pfeffer

### Zutaten: Grießnockerln

- 10 dag Grieß
- 5 dag Bergkäse
- 1/2 l Milch
- Muskatnuss
- Butter
- Salz

### Vorbereitung:

Fleisch zuputzen, insbesondere die anhaftenden Sehnen sauber wegschneiden. Zwiebel, Karotten, Sellerie, gelbe Rüben und Lauch putzen, waschen und kleinwürfelig schneiden

### Zubereitung:

Fleisch auf allen Seiten in Öl anbraten, aus dem Topf nehmen. Wurzelgemüse (außer Lauch) zugeben, anschwitzen, Tomatenmark einrühren, mit Wein und Suppe aufgießen, aufkochen. Lauch, 3 Wacholderbeeren, Pfefferkörner, ein paar Zweige Thymian und das Fleisch zugeben. Bei bedecktem Geschirr am Herd ca. 25 Minuten köcheln lassen. Fleisch aus dem Topf nehmen. Saft kräftig einkochen, abseihen, durch Einrühren von kalter Butter auf leicht sämige Konsistenz

bringen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Grießkoch Milch mit einer Prise Salz und geriebener Muskatnuss aufkochen. Grieß darin ca. 2 Minuten köcheln, Geschirr vom Herd nehmen, Grieß ein wenig abkühlen lassen. 1 EL Butter und geriebenen Bergkäse einarbeiten. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Sauce und Grießkoch anrichten.