



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Großmutter's Schmorfleisch

ZUTATEN (für 4-5 Personen)

3 Pfund Schweineschulter oder magerer Schweinebauch
3 Pfund Kartoffeln
10 kleine Zwiebeln
½ l Traiser Riesling trocken
½ l Milch
2 Becher saure Sahne
Gewürze: Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Muskatnuss, Zimt, Petersilie

ZUBEREITUNG

Fleisch in einen Bräter legen, Zwiebeln vierteln, Kartoffeln (vorwiegend festkochend) geschält in Viertel schneiden und über das Fleisch geben, 2 Lorbeerblätter und 3-5 Nelken im Topf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und Wein und Milch angießen. Die Flüssigkeit sollte die Kartoffeln fast ganz bedecken. Anschließend die saure Sahne über dem Gericht verteilen und dick (ca. 1 gehäufte Teelöffel) mit Zimt bestäuben, dann die gehackte Petersilie darauf streuen.

Das Ganze wird 3 Stunden zugedeckt im Backofen geschmort: Ober- und Unterhitze für 30 Minuten auf 250° C, für weitere 2,5 Stunden auf 220° C einstellen, bei Umluft wählt man für 30 Minuten 220° C, für die restliche Zeit dreht man auf 190° C zurück.

Sollte nach der Hälfte der Zeit zu viel Flüssigkeit verdampft sein, kann man noch etwas Wein und Milch nachgießen, damit am Ende der Garzeit noch etwas Soße im Topf verbleibt.

WEINEMPFEHLUNG

Dieses Gericht ist sehr einfach in der Zubereitung, braucht aber seine Zeit. Es ist perfekt zur Bewirtung von Gästen geeignet, da man es gut vorbereiten kann. Durch den Einsatz intensiver Gewürze harmonieren dazu Rotweine, wie unser Traiser Frühburgunder trocken, bestens.

HERKUNFT

Dieses Gericht war die Spezialität unserer (Ur-)Oma aus dem Hause Geis, die mit ihrem berühmten Schmorfleisch oft die ganze Sippschaft verköstigte.