



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Gulasch vom Tafelspitz mit Dörrobst

ZUTATEN (für 4-6 Personen)

1 kg Tafelspitz vom Jungbullen
Olivenöl extra vergine zum Anbraten
1 große Zwiebel
6-8 Tomaten
2 Möhren
350-500 g gemischtes Dörrobst
1 Gläschen Obstbrand
etwas Mehl,
Gewürze: Salz, schwarzer Pfeffer, Piment, 1-3 Lorbeerblätter, 1 Stück Ingwer
Balsamico-Essig
1 Flasche trockener Rotwein, z. B. RC 2003

ZUBEREITUNG

In einem Bräter oder gusseisernen Topf Öl erhitzen und das in mundgerechte Stücke geschnittene Fleisch kräftig anbraten. Zwiebel gehackt und Möhren in Scheiben oder gewürfelt dazugeben, mit wenig Mehl bestäuben, gut durchrühren, mit Obstbrand ablöschen, Wein und abgezogene und geviertelte Tomaten zugeben, so dass alles gut bedeckt ist. Salz, Pfeffer, Lorbeer, zerstoßenen Piment und klein gehackten Ingwer zugeben.

Im Backofen bei 170° C etwa zwei Stunden garen. Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit das in Stückchen geschnittene Dörrobst hinzufügen. Vor dem Servieren mit Balsamico-Essig abschmecken.

WEINEMPFEHLUNG

Dieses Rezept ist bestens zum Bewirten von Gästen geeignet, da es sich problemlos vorbereiten lässt. Genießen Sie es mit Kartoffelpüree, Spätzle oder Nudeln und einer schönen Flasche Traiser Spätburgunder trocken.

HERKUNFT

Ausgesucht hat für uns dieses Weinrezept Frau Ursula Diedenhofen, die gemeinsam mit Ihrem Mann in Remagen-Kripp eine der besten Weinstuben im Bonner Raum betreibt.

Direkt am Rhein gelegen mit Blick auf Linz finden Sie das Kripper Weinkontor in einer alten Kalkbrennerei, die von den Besitzern liebevoll restauriert und zum Weinlokal umgebaut wurde. In den kultivierten Gasträumen oder im Sommer im Garten unter alten Bäumen werden die Gäste mit feinen, frischen Speisen und ausgewählten Rot- und Weißweinen der bekanntesten deutschen Winzer verwöhnt. Selbstverständlich kann man seinen Lieblingswein auch kaufen und mit nach Hause nehmen.



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Im Bonner Restaurantführer 2004/05 finden Sie das Kripper Weinkontor unter den Top-Ten der Region. Da das Platzangebot begrenzt ist, ist eine Tischreservierung innen und außen unbedingt erforderlich.

Kripper Weinkontor, Rheinallee 31, Remagen-Kripp

Tel. 02642 - 46942, Freitag & Samstag ab 17.00 Uhr

(nach telefonischer Absprache ist ein Besuch auch außerhalb dieser Öffnungszeiten möglich)

weinkontor.diedenhofen@t-online.de

<http://wein-restaurant-diedenhofen.de/>