

Die Schlemmer-Ecke

Ein Gourmet-Tipp von DIE WEINGALERIE

ITALIEN



Florentiner Kalbsschmorbraten

Zutaten:

1 kg Kalbsnuss
1 EL Mehl
4 EL Butter
1 kg Spinat
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch würzen, mit Knoblauch einreiben, mit Mehl bestäuben und von allen Seiten anbraten. Eine Stunde bei niedriger Temperatur zugedeckt schmoren. In der Zwischenzeit den Spinat waschen, tropfnass in einen Topf geben, salzen und bei geschlossenem Deckel unter Dampf 5 Minuten garen, anschliessend herausnehmen, grob hacken und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Spinat zum Fleisch geben und weitere 15 Minuten schmoren. Das Fleisch herausnehmen und 10 Min. warmhalten und ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. etwas einkochen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Spinat anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Ein leidenschaftlicher Angelico, Chianti DOCG aus Italien.