

ZWIEBEL-PAPRIKA-FLEISCH VON DER SCHMALGEISS

ZUBEREITUNG

Paprikaschoten entkernen und in breite Streifen schneiden. Die halbe gelbe und rote Paprikaschote auf ein Backblech geben, mit Olivenöl bepinseln und bei starker Oberhitze im Ofen braten, bis die Haut schwarz ist. Herausnehmen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Danach lässt sich die Haut gut abziehen.

Für die Sauce Zwiebeln und die restlichen in Streifen geschnittenen Paprika in Olivenöl anbraten. Salzen, Prise Zucker hinzufügen, Paprikapulver, Tomatenmark und Ketchup zugeben, kurz rösten und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein einkochen und mit Wildfond aufgießen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Schmalgeiß-Schnitzel in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und mit der Speisestärke mischen. Dann in Butterschmalz kräftig anbraten, kurz rasten lassen und mit der Sauce vermengen. Mit den in Streifen geschnittenen Ofenpaprika servieren, dazu passen Spätzle.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler

WEIN DES MONATS

AUSZEICHNUNG:
PRÄMIERTER
TIROLER WEIN!

ROTWEIN „CABERNET JURA“ JAHRGANG 2023 WEINGUT „ALPINE WEINKULTUR VINUM FUNDUS®“

„Alpine Weinkultur VINUM FUNDUS®“ unterscheidet sich in etlicher Hinsicht vom normalen Geschehen auf einem Weingut. Mensch, Natur und Böden sind geprägt von unserer Gebirgslandschaft. Mit viel Leidenschaft und Schweiß entstehen auf unserem Sonnenhang (1.000 m ü. M.) Qualitätstrauben aus PIWI-Rebsorten als Grundlage rarer alpiner Charakterweine.

AUSBAU: Gärungsprozess im Stahltank, dann Umsetzung in ein neues Eichenfass, wo er von uns zwölf Monate „betreut“ wird. Anschließend Flaschenabfüllung und zwei Monate Ruhe vor Verkaufsbeginn!

FARBE: kräftiges Rubinrot

BOUQUET: aromaintensiver, geschmeidiger Rotwein, elegant und lange im Abgang

SERVIERTEMPERATUR: 16 bis 18 °C

SORTE: Cabernet Jura 100 % (= PIWI-Sorte von Cabernet Sauvignon)

SÄURE: 4,8 g/l.

RESTZUCKER: 5 g/l.

ALKOHOL: 11,5 Vol.-%

PREIS: € 24,-

ERHÄLTLICH:

WEINGUT „ALPINE WEINKULTUR VINUM FUNDUS®“

UND IM BAUERNLADEN IN PFUNDS-STUBEN!

Fam. Spiss, Birkach 172, 6542 Pfunds,
Tel.-Nr. +43 664 452 1232, E-Mail: adelbert.spiss@gmx.at
www.vinumfundus.at

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Schmalgeiß-Schnitzel
à 150 g aus dem Schlögel
1 EL Speisestärke
1 gelbe Paprikaschote
2 rote Paprikaschoten
2 rote Zwiebeln
2 EL Paprika edelsüß
1 TL Paprika scharf
2 EL Tomatenmark
2 EL Ketchup
150 ml Rotwein
300 ml Wildfond
Salz, Pfeffer
Prise Zucker



Alpine Weinkultur
VINUM FUNDUS®

