



Weinpaarung: geschmorte Kalbsbäggle mit Schwarzwurzelgemüse, Rosenkohlblättern & Tessiner Merlot



Wie eine Kuschecke: Lassen Sie sich einhüllen von Walter Kloses Schmorgericht und dem Tessiner Merlot, welchen Weinexpertin Britta Wiegelmann dazu öffnet.

Das perfekte Sonntagsrezept sollte meiner Meinung nach drei Kriterien erfüllen. Es muss sich quasi von selber zubereiten. Es sollte bitte so viel Zeit auf dem Herd oder im Ofen benötigen, dass es mich den ganzen Nachmittag mit einem Buch an die Couch fesselt. Und es darf neben einem köstlichen Sonntagsschmaus mit Vorteil noch ausreichend Reste für den nächsten Tag ergeben. Das alles können diese butterartigen Kalbsbäggle mit Schwarzwurzelgemüse und Rosenkohlblättern von Walter Klose. Bei sanfter Hitze drei Stunden lang weichgeschmort, zergehen sie regelrecht auf der Zunge. Dazu passt ein



Wein, welcher den Gaumen ebenso streichelt. Mein Favorit: ein Merlot aus dem Tessin. Samtig und weich hüllt er die Bäggli ein, dazu besitzt er oft eine betörende Fruchtsüsse und erdige Note, die sich ausgezeichnet mit den Schwarzwurzeln vertragen. Ein Wohlfühltropfen zu einem Wohlfühlessen!