



Volgens de kalender is het nog winter. Herinnert u zich nog het prachtige sneeuwlandschap. Heerlijk met je gezin aan tafel zitten en alledaagse gebeurtenissen bespreken. Daar hoort een deftig gerecht bij.

We nemen poulet van het heerlijk, u weet wel, uitgerijpt limousine rund., laurierblad, jeneverbes, rozemarijn, kruidnagel, peper, zout, veel rode ui, teentje knoflook, tomatenpuree, bloem en olie. Wilt u een Limburgse noot geven aan het gerecht dan gebruiken wij ook nog een lepel stroop uit Schinnen.



Marineer het vlees enkele dagen met bovenstaande ingrediënten en veel Blauer Zweigelt zodat het vlees onder de wijn blijft staan. Voor het aanbraden het vlees goed droog deppen en de marinade bewaren. Het vlees met weinig gezeefde bloem bestuiven en aanbraden in de olie. Tomatenpuree toevoegen en ontzuren.

De marinade toevoegen en het vlees langzaam, op lage temperatuur laten garen. Eventueel bouillon en/of Blauer Zweigelt toevoegen. Is het vlees gaar, dan dit uit de pan nemen en het vocht laten inkoken. Op smaak brengen met peper en zout en het vlees weer toevoegen. Tijdens het garen van het vlees maakt de cheffin van het huis aardappelpurree met amandelsnippers. Dochterlief dekt de tafel en zoonlief blancheert de selderij en wortel. Nodig je buren uit, dan kunnen zij het dessert maken, een flensje gevuld met roomijs en preiselbeeren.



Jammer, mijn gasten zitten ook aan tafel, anders kwam ik bij u smikkelen.

Smakelijk en tot volgende keer,

Otmar

Wijnsuggestie: Blauer Zweigelt

Voor ons gehele assortiment kijk op:
www.oostenrijksewijn.info