



Gamsgulasch mit Gemüse

Ein feines und raffiniertes Rezept mit tollen Geschmacksnuancen

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 800 g Gamsschulter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 TL Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Pflanzenfett
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerie
- 1 Glas Rotwein
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Oregano
- 1 rote und grüne Paprikaschote
- 2 EL Pflanzenfett
- 150 g gemischte Waldpilze
- 1 Tasse gehackte, gemischte Kräuter
- 1 Prise Hefewürze
- Kräuterzweige zum Garnieren

Zubereitung:

Die Gamsschulter waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zerkleinern und an das Fleisch geben. Das Fett erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Das Gemüse würfeln, zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Tomatenmark und

den Oregano unterziehen. Den Bräter verschließen und im auf 180° C vorgeheizten Backofen 60-70 Minuten schmoren. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Das Fett erhitzen und die Paprikastreifen darin glasig schwitzen. Die geputzten Waldpilze dazu geben und kurz mit-

schwitzen. Die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Garende das Gemüse zum Gamsgulasch geben und nochmals kräftig abschmecken. Je nach Geschmack mit einer Prise Hefewürze abrunden. Das Gamsgulasch anrichten, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und mit Spätzle servieren. ■

Wein des Monats

Jois 2007, Weingut Markus Altenburger, Jois, Weinbaugebiet Neusiedlersee, Burgenland

Am nördlichsten Punkt des Neusiedlersees gelegen, bewirtschaftet die Familie Altenburger Weingärten, die fast ausschließlich mit österreichischen Rebsorten bepflanzt sind. Der Betrieb, der bereits seit Jahrhunderten im Familienbesitz ist, wird quasi ausschließlich von Familienmitgliedern bearbeitet. Schwerpunkt sind die alteingesessenen und arrierten Rebsorten des Burgenlandes wie Blaufränkisch oder Welschriesling. Ziel des Weinguts ist es, Sortencharakter und Herkunftsspezifika herauszuarbeiten. Deshalb werden die Weine großteils auch lagen- und sortenrein angebaut. Je nach angestrebtem Stil werden die Weine



entweder im großen Holzfass oder im Edeltank ausgebaut. Nur eine geringe Menge wird derzeit im Barrique gelagert.

Der Wein: Dieser Wein zeigt sich im „neuen Kleid“ mit sensationeller Qualität. Das Traubengut stammt von denselben alten Rebstöcken der Familie in den Toplagen rund um Jois. Der Stil inklusive des Auftretens ist elegant und terroirbezogen, ganz nach der Philosophie von Markus Altenburger.

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Steaks

Kontakt: Untere Hauptstraße 62
A-7093 Jois, Tel.: 02160-710 89

E-Mail:
contact@markusaltenburger.com

Website:
www.markusaltenburger.com