

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Hotel Bioland- Restaurant Am Felsenkeller



„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen – 25. Jubiläum

Und weiter geht ´s! Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute geht es nach Staufen im Breisgau.



Hotel Bioland-Restaurant Am Felsenkeller, ausgezeichnet mit 2 Löwen

Aus der Region und das in Biolandqualität. Joachim Konrad Ortlieb vereint die regionale Küche mit den strengen Kriterien der Bioland-Küche. Und saisonal immer dem Wechsel der Jahreszeiten angepasst. Ein kulinarisches Erlebnis.

Mehr Informationen über das Restaurant findet ihr [hier](#).

Auch dieser Gastronom hat uns ein tolles Rezept zur Verfügung gestellt. Freut euch auf "**Eingemachtes Kalbfleisch vom Bioland Kalb**". Wir sagen schon einmal guten Appetit!



Zutaten

- 1,5 kg Kalbsschulter
- 100 g Mehl
- 200 g Butter
- ½ l Sahne
- 1 Zwiebel
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- Etwas weißer Pfeffer
- ½ l Weißwein, z.B. Bio Gutedel
- Kapern, frische Kräuter
- 2 Eigelbe

Zubereitung

Das Kalbfleisch in grobe Würfel schneiden. Mit dem Wein, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Nelken in siedendem Wasser, zugedeckt, ca. 1 Stunde gar kochen.

Mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen.

Das Kalbfleisch aus der Brühe nehmen.

Die Brühe absieben, aufkochen und mit der Mehlschwitze binden. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sahne mit den Eigelben in einer kleinen Schüssel mischen und in die Brühe geben. Die Kalbfleischwürfel hinzugeben. Nun Kapern und frische Kräuter hinzugeben.

Mit Bandnudeln oder Haferrisotto servieren.