



Oostenrijk

Kalbsackerl in Rotwein

Kalfswangen in rode wijn

1 kg. kalfswangen, ontdaan van vliezen en overtollig vet
zout en peper
scherpe (Dijon) mosterd
1 grote ui
2 wortelen
½ stengel bleekselderij
½ prei
2 peterseliewortelen
100 gr. gerookt spek
1 el. tomatenpuree
1 teen knoflook
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
10 peperkorrels
5 jeneverbessen
½ fles Schilcher (of een andere rode wijn)

Maak de groenten schoon en snij ze in blokjes. Smeer de kalfswangen in met mosterd en kruid ze met zout en peper.

Verhit wat olie in een pan en bak daarin de kalfswangen op hoog vuur aan. Laat de in blokjes gesneden groenten en het spek even meedoen. Doe er een eetlepel tomatenpuree bij en blus het af met de Schilcher (of een andere rode wijn). Het vlees moet net onderstaan; giet er zodanig nog wat water bij. Knijp er de teen knoflook boven uit, doe er de rozemarijn, de tijm, de peperkorrels en de jeneverbessen bij en laat het op een heel zacht vuurtje heel langzaam gaar stoven. Zorg ervoor dat de kalfswang niet kookt, want dan wordt het vlees droog.

Als de kalfswangen zacht zijn zeef je de saus. Eventueel kan er nog wat zure room door. Deze kalfswangen in rode wijn smaken uitstekend met specklaibchen en gestoofde witte kool.

Die witte kool maak je zo: snij de kool in blokjes. Zet hem aan in wat olie samen met wat in dobbelsteentjes gesneden spek. Aflussen met een glaasje witte wijn en dan samen met een theelepel gemalen karwij, een teen gehakte knoflook en wat zout en peper kalmpjes laten stoven tot de kool zacht is.