

## Kalbsrücken in Heu serviert zu Jever Pilsener



80  
Minuten

### Alle Zutaten

- 2kg Kalbsrücken
- 150g Heu
- 100g Karotten
- 100g Sellerie
- 100g Zwiebel
- 20g Tomatenmark
- 500ml Rotwein
- Salz, Pfeffer
- 500g Spaghetti
- Bärlauchpesto
- frisch geriebenen Parmesan



### Schritt für Schritt zum Genuss

- 1** Den Kalbsrücken parieren, die Fleischabschnitte zur Seite stellen, den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Den Braten mit Heu bedecken und im Ofen bei 150°C etwa 25min. garen.
- 2** Die Fleischabschnitte vom Kalbsrücken in einer weiteren Pfanne scharf anbraten. Karotten, Sellerie und Zwiebeln in 1cm grosse Würfel schneiden und dazugeben.
- 3** Das Tomatenmark hinzufügen und alles rösten, bis eine schöne rubinrote Farbe entsteht. Mit Rotwein ablöschen, Hitze reduzieren und das ganze Prozedere zweimal wiederholen.

**4** Mit Wasser auffüllen und zu einer Sauce einkochen.

**5** Dazu Spaghetti al dente kochen, Parmesan reiben und mit einer frischen Bärlauchpesto servieren.

### Gutes Essen verdient gutes Bier

Wenn schon mit Craft-Bier gekocht wird, dann darf auch ein gutes Bier zum Essen nicht fehlen. Unsere Biersommeliers haben einige passende Biere verkostet und empfehlen zu diesem Essen:

#### Jever Pilsener

Die Brauerei in Friesland wurde 1848 gegründet und konnte erst in den 30er Jahren eine gewisse Bekanntheit erlangen. Besticht durch die Bitterhopfennoten und ist farblich hellgelb. Duft nach Heu und Kräuter, sehr trocken. Sommerblüten und intensiv Bitter. Passt perfekt zum Heu das bei der Zubereitung des Fleisch eine geschmacklich wichtige Rolle spielt.

