

Winzer-Rezepte aus Übersee

Matías Mayol aus Argentinien empfiehlt:

Milanesa

& Cuatro Primos Blend

Zutaten (für 4 Personen)

4 Scheiben Kalbfleisch, gut 1 cm dick

2 Eier

450 g Semmelbrösel

2 Knoblauchzehen

3 TL Petersilie

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 EL Weizenkeimöl



Zubereitung

Kalbfleisch mit einem Fleischklopfer sanft weichklopfen. Eier verquirlen, Knoblauchzehen und Petersilie fein hacken. Zutaten zusammen rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischstücke in die Eirmischung tauchen, gut darin wälzen und alles an einem kühlen Ort 45 Minuten ziehen lassen.

Bratpfanne bei mittlerer Hitze aufheizen, Öl hinzufügen. Semmelbrösel auf einem großen Teller verteilen. Fleisch aus der Eimasse nehmen und in Semmelbröseln gründlich wälzen. Danach sofort in das heiße Öl geben und je Seite 3 – 4 Minuten braten.

Dazu empfiehlt Matías den fein komponierten Rotwein-Blend Cuatro Primos.