

TURLI TAVA A LA DONAU RESTAURANT & GRILL

ZUTATEN für 4 Portionen

1 Kilo Kalbsfleisch
4 Tomaten
5 Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Karotten
2 Paprika
2 Zucchini
100-150 g Erbsen
150-200 g grüne Buschbohnen
2-3 Knoblauchzehen
1/4 Bund frische Petersilie
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Vegeta

ZUBEREITUNG

🕒 1 h

📊 mittel

1. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und für etwa 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.
2. Zwiebeln würfeln, Karotten schälen und in Stücke schneiden. Die Enden der Bohnen abschneiden und Bohnen teilen sowie die Paprika entkernen und in zwei Hälften schneiden.
3. Gemüse mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und kurz im eigenen Saft garen.
4. Zucchini und Kartoffeln in Scheiben schneiden, die Tomaten in grobe Würfel. Dann mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten.
5. Gehackte Petersilie und den ausgepressten Knoblauch hinzugeben sowie alles nochmal kurz anbraten und würzen.
6. Zutaten in einen großen, feuerfesten Bräter bzw. Keramiktopf mit Deckel geben, mit Salzwasser auffüllen und bei geschlossenem Deckel 180° im Backofen schmoren.
7. Zum Ende der Garzeit, Deckel abnehmen und bei reduzierter Temperatur fertig garen.
8. Das Gericht 20 Minuten abkühlen lassen und mit knusprigem Brot servieren.



„Für das Rezept verwendet man am besten gut durchwachsenes Kalbsfleisch aus dem Nacken. Alternativ dazu kann auch Lamm-, Rindfleisch oder ein Mix zu gleichen Teilen verwendet werden.“ - Dragana Markova



- Fleisch von Fleischwaren Berger
- Gemüse von Gärtnerei Spitzbart
- Öl von Hartl's Öle



- St. Laurent, Stift Klosterneuburg
- Johannisbeer Nektar, Stift Klosterneuburg



ÜBER DONAU RESTAURANT & GRILL

An dieser Stelle gab es 118 Jahre lang ein Restaurant. Mit dem Ziel traditionelles Essen in die Moderne zu bringen, bietet Donau Restaurant & Grill einen fantastischen Mix aus österreichischen und balkanischen Gerichten sowie selbstgemachten Pizzen, die jeden Tag frisch und mit viel Liebe zubereitet werden. Mit der einzigartigen Lage an der Donau kommt man nicht nur in den Genuss von mazedonischer Küche, sondern kann auch zu jeder Jahreszeit die wundervolle Aussicht genießen.

BUNTER NUDELSALAT A LA KERBL AM WEINBERG

ZUTATEN für 4 Portionen

- 500 g Spiralnudeln
- 5-6 Paradeiser
- 1 Salatgurke
- 1-2 Zwiebeln
- 200 g Erbsen gekocht
- Je 1 grüner, gelber, roter Paprika

Dressing

- 500 g Joghurt
- 250 g Sauerrahm
- 2-3 EL Mayonnaise
- 1 Prise Salz, Pfeffer & Zucker
- Essig nach Bedarf

ZUBEREITUNG

🕒 30 min 📏 leicht

1. Spiralnudeln al dente kochen.
2. Paprika, Paradeiser, Salatgurke und Zwiebeln würfelig schneiden.
3. Joghurt, Sauerrahm und Mayonnaise mit Salz, Zucker, Pfeffer und Essig pikant abschmecken und eventuell mit etwas Wasser verdünnen.
4. Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen und am besten einige Stunden durchziehen lassen.



„Der Nudelsalat kann nach Belieben mit gebratenem Hühnchen, Schinken oder Feta kombiniert werden.“



- Nudeln von Pasta di Janina
- Gemüse von Gärtnerei Spitzbart
- Essig von geni:weinerie
- Milchprodukte bei Heini's Laden-Lokal



- White Poldi 2020 Gemischter Satz
- Traubensaft aus dem Weingut Kerbl



ÜBER KERBL AM WEINBERG

Bei Kerbl am Weinberg findet sich für jeden Geschmack das Richtige: Ob Heurigenklassiker, Salatkreationen oder saisonale Schmankerln. Frische, Regionalität und die Liebe zum Ursprung, verbunden mit dem Mut zu Neuem, macht Kerbl's Küche einzigartig! Die Terrasse mit einmaligem Panorama über Klosterneuburg und der idyllische Gastgarten inmitten der Weinberge bieten den perfekten Ort für gesellige Stunden und heitere Heurigenabende.