



Impressum

© 1. Auflage 2022, pmv Peter Meyer Verlag,
Annette Sievers, Am Weidenberg 18, 55291 Saulheim in
Rheinhessen, Fon 06732/6000491,
www.PeterMeyerVerlag.de, info@PeterMeyerVerlag.de.
Umschlag- und Buchkonzept sowie Text, Gliederung
und Layout, Grafiken, Piktogramme und Illustrationen
sind urheberrechtlich geschützt. Abdruck und Einspei-
sung in elektronische Medien, auch auszugsweise, nur
mit Genehmigung des Verlags.

Rezepte & Text: Aron Kersting, Nicole Schmuck-
Kersting, Annette Sievers

Illustration, Gestaltung & Umschlag: Nicole Schmuck-
Kersting (inkl. gemalte Kuchenrezepte und Reben-
Saison-Kalender); gesetzt aus der Meta Pro, Hand-
lettering: eigene Handschrift.

Druck & Bindung: Umwelddruckerei oeding print GmbH,
Braunschweig, www.oeding-print.de.

Bezug: ISBN 978-3-89859-921-4

pmv ist zweifacher Träger des Gütesiegels Deutscher
Verlagspreis des Bundesministeriums für Kultur und
Medien für herausragende Leistungen in der verlegeri-
schen Tätigkeit.



Seit seiner Gründung 1976 setzt sich der Verlag für eine
umweltfreundliche Herstellung seiner Bücher ein. Durch
achtsamen Umgang mit Rohstoffen und Vermeidung von
Plastik sowie mit Nutzung umweltfreundlicher Papiere
und grünem Strom helfen wir, die Natur zu bewahren.
Mit unserer konsequenten Haltung setzen wir im Buch-
bereich Maßstäbe.

Umschlag und Inhalt dieses Buches wurden auf
zertifiziertem Recyclingpapier gedruckt, die veganen
Druckfarben sind frei von Mineralölen und tierischen
Bestandteilen. Deswegen ist das Buch mit dem Blauen
Engel ausgezeichnet. Unsere Klimaspende für dennoch
entstandene Emissionen fließt einem regionalen Wald-
projekt zu: Für mehr Bäume und weniger CO₂.

Alle Umweltkunden und unsere Nachhaltigkeits-
erklärung finden Sie auf unserer Webseite www.PeterMeyerVerlag.de.

Die Illustratorin und der umweltfreundliche Druck
wurden gefördert durch **Neustart Kultur**.
Ein Programm des Bundesministeriums für
Kultur und Medien.



www.blauer-engel.de/uz195
• ressourcenschonend und
umweltfreundlich hergestellt
• emissionsarm gedruckt
• überwiegend aus Altpapier

Wein im Topf



Nicole Schmuck-Kersting
Aron Kersting

Lieblingsgerichte aus Garten und Weinberg



pmv PETER MEYER VERLAG
1. Auflage 2022, Saulheim in Rheinhessen

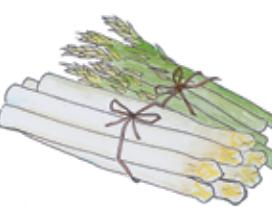
Inhaltsverzeichnis



	Die Köche	8	
	Wir kochen uns durchs Jahr	10	
	Piktogramme & Abkürzungen	11	
JANUAR	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	12
	Weinsteckbrief	Bacchus & Regent	13
	Vorspeise	Rote-Bete-Kartoffel-Paste	14
	Suppe	Petersilienwurzelsuppe	15
	RatzFatz	Hörnchen nudeln mit Grünkohl	16
	Hauptgericht	Sauerbraten vom Rind	16
	Nachtisch	Süße Weinsuppe mit Haube	18
	Weinvesper	Spundekäs' klassisch	19
	Weingetränk	Heißer Eierwein	20
	Kuchen	Eierwoi-Torte	21
FEBRUAR	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	22
	Weinsteckbrief	Weißburgunder & Frühburgunder	23
	Vorspeise	Gefüllte Champignons	24
	Suppe	Knollesupp' aus Topinambur	25
	RatzFatz	Lauchnudeln mit Käsesoße	26
	Hauptgericht	Backesgrumbeern	27
	Nachtisch	Bratäpfel in Wein gedünstet	28
	Weinvesper	Winzerkekse süß & salzig	29
	Weingetränk	Heiße Schokolade mit Rotwein	30
	Kuchen	Apfel-Wein-Torte	31
MÄRZ	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	32
	Weinsteckbrief	Sauvignon blanc & Cabernet Dorsa	33
	Vorspeise	Feldsalat auf Roter Bete	34
	Suppe	Bärlauchcremesuppe	35
	Hauptgericht	Zander mit Wurzelragout	36
	RatzFatz	Spaghetti mit Bärlauchpesto	38
	Nachtisch	Weincreme	39
	Weinvesper	Pikante Windbeutelchen	39
	Weingetränk	Weißen Glühwein mit Ingwer	40
	Kuchen	Winzerpinzjer	41



APRIL	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	42
	Weinsteckbrief	Müller Thurgau & Cabernet Sauvignon	43
	Vorspeise	Rösti mit Lachsforelle	44
	Suppe	Wildkräutersüppchen	45
	Hauptgericht	Grüne Soße und Tafelspitz	46
	RatzFatz	Spinat & Spaghettini	48
	Nachtisch	Sauerampfer-Mousse mit Rhabarberkompott	49
	Weinvesper	Weinkäse	50
	Weingetränk	Unkrautbowle	50
	Kuchen	Weiße Wein-Karotten-Kuchen	51
MAI	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	52
	Weinsteckbrief	Riesling & Schwarzriesling	53
	Vorspeise	Spargelsalat mit Spinat	54
	Suppe	Frühlingskräutersuppe	55
	RatzFatz	Bandnudeln mit Römisch Kehl	56
	Hauptgericht	Selztaler Weingulasch	57
	Nachtisch	Waldmeistermousse mit Erdbeersalat	58
	Weinvesper	Riesling Bund	59
	Weingetränk	Maibowle	60
	Kuchen	Brandteigtorte mit Weincreme und Rhabarber	61
JUNI	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	62
	Weinsteckbrief	Kerner & Portugieser	63
	Vorspeise	Mainzer Schinken mit Erdbeeren	64
	Suppe	Spargelcremesuppe mit Waldmeister	65
	RatzFatz	Tagliatelle mit grünem Spargel	66
	Hauptgericht	Spargel in Weinschaumsoße	67
	Nachtisch	Panna-Cotta-Beeren-Terrine	68
	Weinvesper	Sommer Spundekäs	70
	Weingetränk	Rhabarber-Wein-Schorle	70
	Kuchen	Hiwwel Charlotte	71





JULI	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	72
	Weinsteckbrief	Chardonnay & Shiraz	73
	Vorspeise	Curry-Blumenkohl	74
	Suppe	Beschwipste Gurkenkaltschale	75
	Hauptgericht	Gemüseragout mit Knödelchen	76
	RatzFatz	Selztaler Nudelsalat	78
	Nachtisch	Kirschkompost mit Zitronencreme	79
	Weinvesper	Tomaten mit Bohnenpüree	80
	Weingetränk	Rosenbowle	80
	Kuchen	Weißeintörtchen mit Rosencreme	81



AUGUST	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	82
	Weinsteckbrief	Silvaner & Saint Laurent	83
	Vorspeise	Tomaten voll Rieslingkraut	84
	Suppe	Rotwein-Tomaten-Suppe	85
	RatzFatz	Traminer-Zucchini-Ragout mit Farfalle	86
	Hauptgericht	Forelle in Weißwein	87
	Nachtisch	Weinbergpfirsich aus dem Eis	88
	Weinvesper	Rotweinfeigen mit Käse	89
	Weingetränk	Kalte Ente	90
	Kuchen	Himmel & Erde (Weincreme-Bisquit-Torte)	91



SEPTEMBER	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	92
	Weinsteckbrief	Scheurebe & Dunkelfelder	93
	Vorspeise	Geschmorte Paprika	94
	Suppe	Linsen-Riesling-Süppchen	95
	RatzFatz	Butternudeln mit Quetschekompott	96
	Hauptgericht	Woihinkel	97
	Nachtisch	Traubencreme mit Walnusskrokant	98
	Weinvesper	Speck-Lauch-Kuchen	99
	Weingetränk	Sonne im Glas	100
	Kuchen	Birnen-Polenta-Kuchen	101

OKTOBER	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	102
	Weinsteckbrief	Grauburgunder & Spätburgunder	103
	Vorspeise	Winzersalat	104
	Suppe	Quitten-Kartoffel-Suppe	105
	Hauptgericht	Waldpilz-Kastanien-Braten	106
	RatzFatz	Spaghettini mit rotem Walnusspesto	107
	Nachtisch	Eierpanneküche mit Zimtquetsche	108
	Weinvesper	Zwiwwelküche mit Wein	109
	Weingetränk	Federweißer	110
	Kuchen	Weincremetorte	111



NOVEMBER	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	112
	Weinsteckbrief	Huxelrebe & Merlot	113
	Vorspeise	Kürbisrisotto mit Walnüssen	114
	Suppe	Sellerie-Apfel-Suppe	115
	Hauptgericht	Rehrücken mit Haselnusskruste	116
	RatzFatz	Kastaniennudeln mit Rosenkohl	118
	Nachtisch	Dampfnudeln mit Weinsoße	118
	Weinvesper	Forellensandwich	119
	Weingetränk	Winzertee	120
	Kuchen	Rotweinkuchen	121



DEZEMBER	Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	122
	Weinsteckbrief	Gewürztraminer & Dornfelder	123
	Vorspeise	Landterrine	124
	Suppe	Gewürztraminer-Suppe	125
	Hauptgericht	Glühweinbraten mit Brezelknödel	126
	RatzFatz	Winzerpfanne mit Spätzle	128
	Nachtisch	Schokomousse mit Rotweinbirne	129
	Weinvesper	Besoffene Mondplätzjer	130
	Weingetränk	Roter Glühwein	130
	Kuchen	Dornfelder-Kirsch-Torte	131



ANHANG	Käse & Wein	Im 7. Käse-Himmel	132
	Weinregeln	Wein für den Genuss: Wein im Glas	134
		Kochen mit Wein: Wein im Topf	135
	Register	Verzeichnis der Rezepte, Zutaten, Weine und Stichworte	136

Die Köche

Nicole Schmuck-Kersting

Grafikerin, Illustratorin und handwerkliche Buchbinderin, leidenschaftliche Köchin und Gärtnerin.

Geboren und aufgewachsen bin ich als rheinhessisches Dorfkind, umgeben von Landwirtschaft. Mein Opa bestellte ein Pflanzfeld am Ortsrand und den Hausgarten. Mit meiner Oma, die bis vor meiner Geburt ein Dorfgasthaus betrieb, arbeitete ich in der Küche, wo auch alles für den Wintervorrat verarbeitet wurde. Meine Oma kochte rheinhessisch, deftig und opulent. Alte Rezepte, die typische regionale Küche und frische Zutaten je nach Saison zeichneten ihren Kochstil aus. Ein fester Bestandteil in Omas Küche war die Vorratshaltung. Aus eigener Ernte und der Nachbarschaft gab es da allerhand zu verarbeiten. Im Vorratskeller fand sich so eine große Auswahl an Leckereien in Gläsern, Dosen und Flaschen, in einem Extrakeller die Kartoffeln für den ganzen Winter, in Mieten mit Sand das Wurzelgemüse, in der Gefriertruhe das Fleisch vom Schlachten der eigenen Wutzen sowie Obst und Gemüse. Die modernere Küche erlernte ich bei den Eltern und von Gästen, für die immer ein Platz am Familientisch war. Diese Freundschaft brachte allerhand Erkenntnisse von Küchen aus anderen Ländern und deren Spezialitäten.

Meine Liebe zum Papier und den Farben entwickelte sich auch schon sehr früh. Vor dem Studium machte ich eine Ausbildung zur handwerklichen Buchbinderin. Eine Leidenschaft, die bleibt, zu sehen in meinem Sortiment der Papeterie-Manufaktur.

Während meines Studiums in Kommunikations-Design befasste ich mich intensiv mit Schrift, Kalligrafie und Buchgestaltung.

Denn im Computerzeitalter macht es besondere Freude, einen kreativen Kontrapunkt zu Satzschriften und Instant-Designs zu finden. Mit Hand und Feder geschriebene Überschriften und die Illustrationen wie in diesem Buch entstehen in meinem Atelier in Selzen, die Models von Obst und Gemüse finden sich in meiner direkten Umgebung in meinem naturnahen Nutzgarten. Sehen und mit allen Sinnen etwas in sich aufzunehmen – das verbindet Kunst und Küche.

Zeichnen und kochen haben noch eine weitere erstaunliche Gemeinsamkeit, denn wie im Farbkasten verhält es sich im Kochtopf: Mit ein paar Grundfarben lassen sich alle Farben mischen, genau wie man aus ein paar saisonalen Zutaten vielseitige Gerichte zaubern und diese auch immer neu variieren kann.

Mit meinem Sohn Aron habe ich einen Verbündeten in der Küche (und im Garten) gefunden:

Aron Kersting

Ich bin Koch aus Leidenschaft mit solider Ausbildung in namhaften Küchen.

Von Kindesbeinen an habe ich gelernt, gute und regionale Zutaten wertzuschätzen und zu verarbeiten. Dabei kam bei mir eine immer größer werdende Begeisterung für gutes Essen und wie man es zubereitet auf.

Ein prägendes Ereignis war eine Haus-schlachtung der Nachbarn, bei der ich als 10-Jähriger mithelfen durfte. Das mag zwar brutal klingen, als Kind bei einer Schlach-

tung dabei zu sein und zu sehen, wie ein noch kurz zuvor lebendes Tier zu Wurst und Schinken verarbeitet wird. Mir aber hat es den Wert von Lebensmitteln vermittelt – was es bedeutet, in ein Stück Fleisch zu beißen und sich bewusst zu werden, dass man jeden Bissen davon genießen sollte, weil dafür ein Tier gestorben ist. So achte ich sehr darauf, woher die Fleischprodukte stammen, die ich essen bzw. zubereiten möchte; im Zweifel verzichte ich lieber darauf. Deswegen ist es für mich sehrverständlich, wenn du genau das nicht mit deinem Gewissen vereinbaren kannst und lieber vegetarisch oder gar vegan lebst.

Dieser Respekt beschränkt sich für mich nicht auf Fleisch, sondern gilt auch allen anderen Lebensmitteln. Denn wer sich schon einmal selbst als Gärtnerin oder Gärtner versucht hat – mich eingeschlossen –, bemerkt recht schnell, dass es gar nicht so einfach ist, dem Boden ein schmackhaftes Gemüse zu entlocken. So gilt für mich jedes natürliche Lebensmittel grundsätzlich als wertvoll und verdient es, entsprechend respektvoll zubereitet zu werden, damit es sein ganzes Potential entfalten kann.

Neben der Wertschätzung für das, was wir täglich zu uns nehmen, ist es für mich unheimlich wichtig, zu wissen, wo mein Essen herkommt, wie es produziert wurde und vor allem welchen Weg es zu mir zurückgelegt hat. Regionalität bzw. dadurch auch unmittelbar Saisonalität beschränkt natürlich zuerst einmal, bietet aber auch viele Chancen, neue und bisher unterschätzte Zutaten zu entdecken.

Wo in Rheinhessen die gute Küche gepflegt wird, da ist der Wein nicht weit. Er hat seinen Auftritt nicht nur zum Essen, sondern findet sich in vielen Gerichten als geschmacksgebende Komponente wieder.

Die Selztalerin

Wir, Mutter und Sohn, teilen unser Wissen nicht nur untereinander, sondern pflegen die Tradition des gemeinsamen Zubereitens. Dies auch gern mit euch in unserem Blog: www.dieselztalerin.de



Die Selztalerin steht für Regionalität, für Land und Leute, Geschichte und Geschichten, Themen wie Kochen und Backen, Garten und Weinberg, Tradition und Genuss. In welcher Region also, wenn nicht Rheinhessen, bietet es sich an, das Thema regionale Küche mit Wein zu verbinden? Bei vielen regionalen Rezepten stoßt ihr meist von selbst auf den Wein, sei es als Zutat oder als bestes Begleitgetränk.

Wir haben für euch unsere Lieblingsrezepte aus Garten und Weinberg zusammengestellt, die wir euch als »Die Selztalerin« in Kombination mit unserem Blog nahebringen möchten.

Lasst euch inspirieren, seid mutig, virtuos und genießt mit allen Sinnen!

Die
Selztalerin

Wir kochen uns durchs Jahr

Kochen von Monat zu Monat

Das Buch »Wein im Topf« führt uns gemeinsam durch ein ganzes Wein- und Gartenjahr mit saisonalen Gerichten und Genüssen, wie sie unsere rheinhessische, aber auch jede andere Weinbauregion zu bieten hat. Monat für Monat erhaltet ihr von uns passende Rezepte für jede Gelegenheit.

Jeder Monat startet mit einem Kalenderblatt.

Es bietet eine Liste von Gemüse, Obst, Kräutern und Wildkräutern der Saison. So findet ihr für euren Speiseplan schnell die verfügbaren Produkte, die der regionale Markt, der Garten und die Natur zu bieten haben.

Die Rebe, die das jeweilige Monatsblatt umrahmt, durchlebt mit uns das ganze Jahr mit allen Phasen der Entwicklung, vom Rebschnitt, Austrieb, Blüte, Traubenentwicklung, Ernte, bis zur nächsten Winterruhe.

Auf jedem Monatsblatt findet ihr zwei **Weinsteckbriefe**. Die Rebsorten sind bewusst in die Monate gelegt, in denen sie besonders zur Jahreszeit passen. Wir stellen euch immer einen weißen und einen roten Wein vor.



Zum Kochen am besten immer den Wein nehmen, den ihr zum Essen trinkt möchten.

Piktogramme, Abkürzungen und Anwendung

Die Rezepte des Monats

Die Rezepte sind für den jeweiligen Monat mit den zur Verfügung stehenden Zutaten zusammengestellt. Es gibt vegetarische Gerichte, Fleisch- und Fischrezepte, bei denen wir auf vegetarische Varianten hinweisen.

Vorspeise als Starter für ein Menü, als kleines Hauptgericht für den kleinen Hunger oder als Weinbegleitung.

Suppe als Vorgang zum Hauptgericht oder als Hauptgang vor einem üppigen Dessert.

RatzFatz, für die schnelle Zubereitung für jeden Tag. Sie sind immer mit Nudeln im Rezept angegeben (Nudelsorten nach Gusto), auch zum Reste verwerten oder mit Reis.

Hauptgericht für Gäste und Familie.

Nachtisch für den perfekten Abschluss.

Weinvesper für den Genuss mit Freunden bei einem guten Glas Wein oder zum Picknick.

Weingetränk für saisonale Feste, Gäste und Gemütlichkeit.

Kuchenrezept für den weininspirierten Nachmittags-Snack, illustriert, dekorativ und backbar.

Die **Flasche im Topf** verweist auf Gerichte, die **mit Wein gekocht** werden. Wir empfehlen, den jeweiligen Wein des Monats zu verwenden.

Unsere **Weinempfehlung** zum jeweiligen Gericht. Zum Essen eignet sich der Wein des Monats oder die Weinempfehlung unter dem Rezept, neben den Korken.



Die empfohlenen Beilagen finden ihr zwischen Gabel und Messer.



Die Flasche neben dem Glas steht bei Gerichten, die keinen Wein beinhalten, aber besonders **zum Genuss mit Wein** geeignet sind, z.B. beim Picknick.



Im **Tipp-Kasten** findet ihr Informationen zu Gerichten, Zutaten oder Wissenswertes aus der Küchenwelt.



Die Rezepte sind für 4 Personen vorgesehen, bei anderen Portionsmengen sind sie mit einem kleinen Schild kenntlich gemacht.

Kochen Schritt für Schritt

Um es euch möglichst einfach zu machen, sind die Rezepte in 3 Spalten angeordnet. So lässt sich die Beschaffung gut planen, das Zubereiten gut vorbereiten und die Herstellung in der Reihenfolge der Zutaten nachvollziehen. Vor allem toll, wenn man mit Freunden kocht!

1. Spalte

alle Zutaten für die Ernte oder Einkaufsliste

2. Spalte

Mise en place
(Bereitstellung), hier sind alle Vorbereitungsschritte beschrieben

3. Spalte

Hier stehen die Arbeitsanleitungen, Zubereitung, Koch- und Garzeiten. Dass Obst und Gemüse vorher gewaschen und ggf. geschält werden, setzen wir voraus, geben aber Tipps dazu.

Abkürzungen & Mengen:

Pck.	Päckchen
1 Prise	Messerspitze
1 Msp.	
1 TL	Teelöffel
1 EL	Esslöffel
1 Flasche	Pfeffer
	Muskat

So viel, wie zwischen zwei Finger passt. Eine kleine Menge, die auf die Spitze eines Messers passt.

In der Regel 0,75 l (Liter). Bitte möglichst nur aus der Mühle. Immer frisch von der Nuss reiben.

Januar

Gemüse

Austernpilze ♡ Buttermüßen ♡ Champignons
Chicorée ♡ Feldsalat ♡ Grünkohl
Knollensellerie ♡ Lauch ♡ Pastinaken
Petersilienwurzel ♡ Rosenkohl ♡ Rote Bete
Schwarzwurzeln ♡ Topinambur
Weißkohl ♡ Wirsing

Kräuter

Gartenkresse ♡ Meerrettich
Rosmarin ♡ Thymian

Obst

Blutorangen
Hagebutten ♡ Orangen
Zitronen

Wildkräuter

Knoblauchsrauke ♡ Portulak
Spitzwegerich ♡ Vogelmiere



Bacchus

Aroma:
blumiger Muskatton, Nuancen von Kümmel oder Johannisbeeren

Körper/Gehalt:
fruchtig, blumig

Farbe:
helles Grüngelb

Speisen:
zu süßen Speisen,
Mehlspeisen und Desserts,
asiatischen und würzigen Speisen,
Weißwurst mit süßem Senf,
Kalbsleber, Flammkuchen,
Crêpe Suzette, fruchtigen Desserts

Käse:
würziger Schnittkäse wie Tilsiter,
Weinkäse

Trinktemperatur:
7 – 9 °C

Besonderheiten:
Die Trauben eignen sich sehr gut als Tafeltraube. Die Weine sollten jung getrunken werden.
Ein gut verträglicher Trinkwein, besonders zum Essen.

Regent

Aroma:
reife Sauerkirschen, Blaubeere,
Himbeere, Cassis

Körper/Gehalt:
fruchtig-lebendig mit schönen Tanninen

Farbe:
dunkelrot mit violett Anklängen

Speisen:
Pizza Margherita, Roastbeef,
intensiv schmeckende Fleisch-
und Wildgerichte, Lamm,
Schmorgerichte

Käse:
würziger Schnittkäse wie Tilsiter,
Weinkäse

Trinktemperatur:
15 – 18 °C

Besonderheiten:
Aus Regenttrauben entstehen samtig-
weiche Weine die sehr gehaltvoll sind.
Wird gern im Barrique ausgebaut
und hat dann Aromen von Leder und
Tabak.

Vorspeise Rote Bete-Kartoffel-Paste

300 g Rote Bete	fein würfeln	Die Rote Bete und Kartoffeln im Dampfgarer oder einem Dämpfeinsatz (damit die Bete nicht ausblutet) eines Kochtopfes weich garen.
300 g mehligkochende Kartoffeln	grob würfeln	Durch eine Kartoffelpresse drücken und gut ausdämpfen lassen.
3 – 4 EL Olivenöl		
1 – 2 EL Zitronensaft		
1 Msp. gemahlene Koriandersamen		Die Masse mit Olivenöl und Zitronensaft verrühren und mit dem Koriander würzen.
1 Stangenweißbrot	in Scheiben schneiden	Die Baguettescheiben im Backofen goldbraun rösten und mit der Paste bestreichen.
grobes Meersalz, Pfeffer Dill	aus der Mühle	Meersalz, Pfeffer und ein kleiner Stängel Dill als Topping.

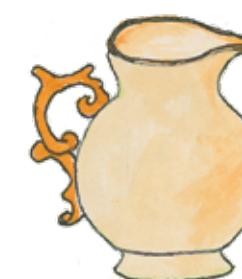


Kräftiger, trockener Rotwein der Rebsorte Regent.



Suppe Petersilienwurzelsuppe

2 mittelgroße Zwiebeln	grob würfeln	In einem Topf die Zwiebeln mit Butter oder Öl bei mittlerer Hitze andünsten, bis sie leicht glasig sind.
50 g Butter oder Pflanzenöl		Die Petersilienwurzel hinzufügen, 2 – 3 Min andünsten und dann mit Weißwein ablöschen. Kurz warten, bis dieser leicht ausgekocht ist und es nicht mehr so alkoholisch riecht.
1,5 kg Petersilienwurzel	in 1,5 cm große Stücke schneiden	Nun mit der Gemüsebrühe angießen, schon mal mit ein wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen, das Lorbeerblatt hinzugeben und 15 – 20 Min bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, bis die Gemüestücke sehr weich sind.
150 ml Weißwein		
2 l Gemüsebrühe		
Salz, Pfeffer		
1 Prise Muskat		
1 Lorbeerblatt		
400 g Sahne (oder Hafersahne)		Jetzt die Sahne hinzugeben, kurz aufkochen lassen, das Lorbeerblatt wieder herausnehmen und die Suppe mit einem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Manche mögen es, wenn die Suppe nicht völlig glatt püriert ist, sondern die Struktur noch zu merken ist.
etwas Zitronensaft		Zum Schluss noch einmal mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
Petersilie	klein hacken	Als Garnitur empfiehlt sich natürlich frische grüne Petersilie.



etwas Zitronensaft
Petersilie klein hacken



Diese Suppe ist ein Multitalent, ihr könnt sie wunderbar auch mit anderen **Wurzelgemüsen** zubereiten, z.B. mit Karotten, Schwarzwurzeln, Knollensellerie oder Pastinaken.

JANUAR



Hörnchennudeln mit Grünkohl

400 g Hörnchennudeln		Nach Packungsanleitung kochen.
Olivenöl (oder das der eingekochten Tomaten)	zum Anbraten	Die Pfanne mit dem Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel zusammen mit den Tomaten darin kurz glasig werden lassen.
1 Zwiebel	würfeln	
5 – 6 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	würfeln	
600 g Grünkohl	hacken	Grünkohl und Knoblauch zugeben und anbraten. Das Tomatenmark kurz mit durch die Pfanne schwenken und alles mit ca. 50 ml Wasser (das Kochwasser der Nudeln verwenden) ablöschen, kurz garen (ca. 5 Min).
2 Knoblauchzehen	klein hacken	Den Schmand zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 EL Tomatenmark		
200 g Schmand		
Salz, Pfeffer		

Trockener Bacchus.

Hauptgericht



Sauerbraten vom Rind

Vorbereitungszeit: 3 Tage für das Marinieren

1 kg Rindfleisch, Bratenstück		Fleisch kurz kalt abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in einen Steinguttopf oder eine Schüssel (mit Deckel) legen.
1 große Zwiebel	in Ringe schneiden	In einem Topf die Zwiebel und die Gewürze mit dem Wein, Essig und Wasser zusammen einmal kurz aufkochen lassen.
2 Lorbeerblätter, 3 Nelken		Nach dem Abkühlen über das Fleischstück gießen und das Fleisch bedeckt 3 Tage ruhen lassen, ab und zu wenden.
ca. 15 schwarze Pfefferkörner		
250 ml Rotwein (des Monats)		
125 ml Rotweinessig		
250 ml Wasser		

Hauptgericht



Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Marinade abseihen und für später zum Ablöschen aufheben.

Schmoren:

Bratöl (neutral: Sonnenblumen- oder Färberdistelöl)

2 Zwiebeln	vierteln
1 Karotte	in grobe Stücke schneiden
1/4 Knollensellerie	grob würfeln
250 ml der Marinade	
250 ml Fleischfond/-brühe	
Salz, Pfeffer	
1 Lorbeerblatt	
Rosinen	nach Belieben

Öl im Bräter oder Schmortopf erhitzen und das Fleischstück darin rundum anbraten. Aus dem Topf nehmen. Jetzt die Zwiebeln anbraten, das Gemüse zugeben und kurz darauf mit der Marinade und dem Fleischfond ablöschen. Gewürze zugeben, Deckel drauf und zugedeckt schmoren lassen. Das geht auch gut im Backofen (160° Umluft, mittlere Schiene). Mitgeschmorte Rosinen mildern etwas die Säure von der Marinade.

Nach 90 Min das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Den Schmorfond durch ein feines Sieb streichen, in einem Topf noch mal aufwallen lassen und nach Belieben ein paar Rosinen dazugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.



Rotweinsoße:

50 ml Rotwein	zum Anrühren mit
2 TL Speisestärke	

Die Bindung in die Soße rühren und gut 2 Min kochen lassen.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und die Soße darübergeben.



Das Schaufelstück aus der Schulter ist besonders geeignet zum Schmoren.

Beilagen:

Kartoffelklöße, Apfelsrotkohl



Nächtisch Süße Weinsuppe mit Haube

Suppe:

- 375 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 1 cm Zimtstange
- 1 Zitrone
- 30 g Speisestärke
- 175 ml Wasser
- 500 ml Weißwein
- 2 Eigelb
- 125 g Sahne



1 Stück Schale
dünn abschälen

Wasser mit Zucker, Zimtstange und Zitronenschale in einem Topf zum Kochen bringen.

Eischnee-Haube:

- 2 Eiweiß
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 g Puderzucker
- 1 Prise Salz



Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei Vanille- und Puderzucker und Salz einrieseln lassen.
Die Zitronenschale und die Zimtstange aus der Suppe nehmen, die Suppe in Teller oder Schüsselchen füllen und den Eischnee als Haube obenauf setzen.

TIP Die Suppe schmeckt sehr gut als **Kaltschale** – in kleine Gläser mit Deckel gefüllt, ist sie dann auch für Picknick oder Buffet geeignet.



Fruchtig-aromatische Weißweine wie Traminer, Bacchus oder Muskat.

Weinvesper Spundekäs' klassisch

Vorbereitungszeit: am Vortag zubereiten

- 200 g Frischkäse
- 250 g Quark
- 100 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

zimmerwarm
sehr klein hacken

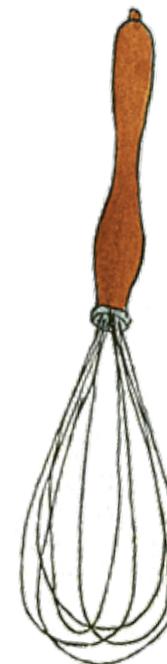
Mithilfe eines Schneebesens den Frischkäse und Quark mischen, die Butter unterrühren. Den Knoblauch unterheben, das Paprikapulver zugeben und alles gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es scharf mag, kann Rosenpaprika verwenden, ansonsten Paprika edelsüß.
Am leckersten schmeckt der Spundekäs', wenn er 1 Nacht im Kühlschrank geruht hat.

- 1/2 Zwiebel
- fein würfeln zum Garnieren

Vor dem Servieren die frischen Zwiebelwürfelchen darüberstreuen, alternativ können gern auch in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln genommen werden.



Zu Weiß- und Rotweinen, ein idealer Begleiter zur Weinprobe.



Variante:

Die süße Suppe könnt ihr auch mit Rotwein kochen, dem ihr, je nach Geschmack, Nelken zugebt.



Zum Wein schmeckt der Spundekäs' mit frischen Laugenbrezeln oder Knabberware. Auch als Brotaufstrich sehr beliebt.

Weingetränk Heißer Eierwein

750 ml halbtrockener
Weißwein
500 ml Wasser
100 g Zucker
2 – 3 Zimtstangen
4 – 6 Eier

schaumig
schlagen

Wein, Wasser, Zucker und Zimt sanft
erhitzen (nicht kochen!).

Den Wein vom Herd nehmen und ihn
löffelweise unter die mit dem Rührgerät
(unterste Stufe) aufgeschlagenen Eier
geben.

Den Eierwein warm servieren.



Das Getränk kann auch eiskalt serviert werden:
im Sommer ein gehaltvoller Energiespender.



Eierwoi-Torte



Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Springform (26cm Ø) einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Der Teig:

2 Eier • 125g Zucker.
100ml Öl • 100ml Orangensaft • 300g Mehl • 1TL Zimt.
1/2P. Weinsteinbackpulver

Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen, Öl u. Orangensaft dazu. Mehl, Backpulver und Zimt darüber sieben und zügig unterrühren. In der Springform ca. 25 min backen.

Für den Belag: Speisestärke mit etwas Wein anrühren. 100g Zucker, Zitronenabrieb u. Zimt mit dem restlichen Wein aufkochen und die Speisestärke einrühren. Aufkochen u. vom Herd nehmen. Noch warm die Gelatine sorgfältig in der Creme auflösen. Die Eier mit 50g Zucker cremig schlagen, die Weinmasse unterrühren, dazugeben. Wenn die Creme stockt, um den Teigboden einen Tortenring legen, die Creme einsäubern. Mind. 3 Stunden kühnen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf die Torte verteilen, mit Zimt pudern, Ring abnehmen u. anrichten.

Der Belag:
12 Blatt weiße Gelatine
(eingeweicht) • 40g Speisestärke • 1/2TL gemahlene
Vanille • 1l Weißwein
150g brauner Zucker
Abrieb einer 1/2 Zitrone
1TL Zimt • 2 Eier..
1P Vanillezucker +
200 ml Sahne

Februar

Gemüse

Austernpilze ♀ Butterrüben ♀ Champignons
 Chicorée ♀ Endiviensalat ♀ Feldsalat
 Grünkohl ♀ Knollensellerie ♀ Lauch ♀ Pak Choi ♀ Pastinaken ♀ Petersilienwurzel
 Radicchio ♀ Rosenkohl ♀ Schalotten
 Schwarzwurzeln ♀ Topinambur
 Weißer Rettich ♀ Weißkohl ♀ Wirsing

Kräuter

Gartenkresse ♀ Meerrettich
 Rosmarin ♀ Thymian



Obst

Blutorangen
 Hagebutten ♀ Orangen
 Zitronen

Wildkräuter

Brennnessel ♀ Gänseblümchen
 Gundermann ♀ Portulak
 Sauerampfer ♀ Scharbockskraut

Weißenburgunder Frühburgunder

Aroma:

frische Ananas, Apfel, Birne,
 Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte,
 grüne Nüsse

Körper/Gehalt:

trocken ausgebaut mittel bis kräftig,
 mit angenehm erfrischender Säure

Farbe:

blass über hellgelb bis dunkelgold

Speisen:

Pastagerichte mit sahnigen Soßen,
 Geflügel und Fisch (gebraten oder
 gedünstet), Salate aller Art, perfekt
 zu Spargel und Gemüsegerichten

Käse:

milder Weichkäse mit Rotflora,
 Gouda, Butterkäse

Trinktemperatur:

7 – 9 °C

Besonderheiten:

Französisch: *Pinot blanc*.
 Edelsüß ausgebaut ist er als
 Aperitif oder Digestif geeignet,
 wird auch oft zu Winzersekt
 in klassischer Flaschengärung
 verarbeitet.

Aroma:

Kirsche, Brombeere, Himbeere,
 Schwarze Johannisbeere, Mocca,
 rauchige Noten

Körper/Gehalt:

fruchtig, körperreich und wenig
 gerbstoffbetont, samtig, gehaltvoll,
 angenehme Säure, wird gern im
 Barrique ausgebaut

Farbe:

dunkel- bis rubinrot

Speisen:

Fleisch, Wild, Lamm, Kurz-
 gebratenes, Rind und Ente,
 zu gegrilltem Fisch, Gemüse,
 würzig-pikanten Gerichten und
 dunkler Schokolade

Käse:

scharf und würzig, z.B. Munster

Trinktemperatur:

15 – 18 °C

Besonderheiten:

Eine der ältesten Kulturrebenen.
 Frühburgunder hat seine
 Geschmacksstoffe in der Schale,
 häufig angeboten als Barrique.

Register

Rezepte, Hauptzutaten, Stichworte	Beifuß 72, 92, 102 Beize 126	Brokkoli 62, 72, 77, 82, 92, 102	D – E	Feldsalat 34 Dampfnudeln 119	Glühwein, rot 130 weiß 40
Käse zum Wein	Bergkäse 109	Brombeeren 72, 82, 92	Dicke Bohnen 62, 72	Felsenbirne 102, 112	Glühweinbraten 126
Wein-Empfehlung	30, 113, 123	Brühe 15, 35, 47, 74, 125	Dill 72, 92, 102	Fenchel 62, 72, 82, 92, 102, 112	Gnocchi 77
Gemüse, Obst und Kräuter der Monate	Bete, siehe Rote Bete	Brunnenkresse 45	Dornfelder 33, 123, 125, 130, 131	Fleischbrühe 125	Gouda 109 23, 43, 53, 73, 83, 103
A	Birnen 101, 129 82, 92, 102, 112	32, 42, 45, 52, 62, 72, 82, 92	Dornfelder-Kirsch-Torte 131	Fleischwurst 78	Grauburgunder 103
Ampfer 72	Birnen-Polenta-Kuchen 101	Bundform 59	Dost 52, 62, 72, 82, 92, 102, 112	Forelle in Weißwein 87	Graupensalat 74
Anis 92	Bisquitcreme, -torte 71, 91	Bundmöhren 77	Dunkelfelder 93, 94	Forellen-Sandwich 120	Grie Soß 46
Äpfel 28, 115 82, 92, 102, 112	Blanc de Noir 103	Burgunder 33, 104	Edamer 53, 73, 83, 103, 123	Forellenfilet 44, 67, 120	Grobbe 119
Apfel-Suppe 115	Blattspinat 48	Butterkäse 23, 43, 53	Eichblattsalat 32, 40, 52, 62	Frankfurter grüne Soße 46	Grumbeeren 26
Apfel-Wein-Torte 31	Blauschimmelkäse 26, 40, 89	Butternudeln 96	Eierpannekuchen, Eierpfann- kuchen 108	Frauenmantel 42	Grundsuppe 35
Apfelrotkohl 17	Butternut-Kürbis 114	Butternut-Kürbis 114	Eierwein, heiß 20	Frischkäse 19, 70, 89 63, 83	Grüne Bohnen 82, 92, 102
Aprikosen 72, 82	Butterrüben 12, 22, 32, 82, 92, 102, 112, 122	Butterrüben 12, 22, 32, 82, 92, 102, 112, 122	Eierwoi-Torte 21	Frisésalat 54	Grüne Soße 46, 47
Artischocke 52, 62, 72	Bleichspargel 67	C	Eisbergsalat 62	Grüner Spargel 54, 66	Grünkohl 16
Aubergine 82, 92, 102 52, 62, 72, 82, 92, 102	Blumenkohl 74	Cabernet Dorsa 33	Eischnee-Haube 18	Frühburgunder 23, 29	4, 12, 22, 112, 122
Asternpilze 12, 22, 32, 112, 122, 128	Blutampfer 62	Cabernet Sauvignon 33, 43	Eisenkraut 62, 72, 82	Frühlingskräutersuppe 55	Gugelhupf 59
B	Blutorangen 12, 22, 32, 42	Camembert 40	Emmentaler 109 59, 103, 113	Frühlingslauch, -zwiebeln 52, 62, 82, 92, 102	Gulasch 57
Bacchus 13, 16, 18	Blutwurst 105	Carpaccio 34	Endiviensalat 24 22, 52, 62, 122	Gundermann 50 22, 42, 50, 52, 62	Gurken 52, 62, 72, 75, 78, 82, 92, 102
Backesgrümbeern 26, 27	Bohnen 62, 72, 82, 92, 102	Champagner 53, 73	Erbsen 62, 82, 92, 102	Gurkenkaldtschale 75	Guter Heinrich 32, 52, 62,
Bandnudeln 56, 96 42, 52, 62, 72, 82, 92, 102	Bohnenpüree 80	Champignons 24, 106, 128 12, 22, 32, 42, 52, 62, 72,	Erbsenaufstrich 44	72, 102, 112	H
Bärlauch 35, 38 32, 42, 52, 62	Borretscht 46, 55	Boskop-Äpfel 28	Erdbeer-Salat 58	Geflügel 124	Hackfleisch 84, 86, 124
Bärlauchbutter, -suppe 35	Bratäpfel 28	Bowle 50, 60, 80, 90	Erdbeeren 64 52, 62, 72	Gefüllte Champignons 24	Hagebutten 12, 22, 102, 112,
Bärlauchpesto 38	Brandteigtorte mit Weincreme & Rhabarber 61	Brandteigtorte mit Weincreme & Rhabarber 61	Esskastanien 106, 118 102, 112	Gemüsebrühe 15, 35, 47, 74 122	Hähnchen, geschmort 97
Barrique 23, 30, 33, 43, 93, 113, 123, 130	Bratäpfel 28	Bratwürste 27	Estragon 52, 62, 72, 82, 92	Gemüseragout 77	Handkäse mit Musik 50
Basilikum 72, 92	Brätter 27, 97, 119	Chinakohl 82, 92, 102, 112	F	Gewürzgurken 78	Hartkäse 38, 107, 109
Bataviasalat 52, 62	Bremser 109, 110	Coq au vin, siehe Woihinkel	Farce 124	Gewürztraminer 86, 123, 125	Haselnüsse 92, 102, 112, 122
Bauchfleisch 27	Brennessel 45	Curry-Blumenkohl 74	Farfalle 86	Gewürztraminer-Suppe 125	Haselnusskruste 116
Buchspeck 99 22, 32, 42, 45, 52, 62, 72, 82, 92, 102, 112	Brezelknödel 126, 127	Currykraut 52, 62, 72	Federweißer 109, 110	Giersch 50 32, 42, 52, 62, 82, 92, 102, 112	Heidelbeeren 62, 72, 82
Beeren-Terrine 68	Brie 73, 103	Cuvée 93, 113	Feigen 89 72, 82, 92	Heißer Eierwein 20	
Beerenauslese 58, 98					
Beerengelee 68					

Himbeeren 53, 62, 68, 69, 72, 82
Himmel und Erde 91
Hiwwel-Charlotte 71
Hokkaido-Kürbis 114, 117
Holunderbeeren 82, 92, 102
Holunderblüten 52, 62
Hörnchennudeln mit Grünkohl 16
Hornveilchen 45
Huxel 113, 120

I – J

Ingwer 40
Johannisbeeren 62, 72, 82
Johannisbeergelee 28, 29
Jostabeeren 72, 82

K

Kalbsfilet 124
Kalbshüfte 47
Kalte Ente 90
Kaltschale 18, 75
Kapuzinerkresse 62, 72, 82, 92, 102
Karotten 15, 51, 77
32, 42, 52, 62, 72, 82, 92, 102, 122
Karotten-Kuchen 51
Kartoffel-Paste 14
Kartoffel-Suppe 105
Kartoffelklöße 17
Kartoffeln 14, 17, 26, 27, 105
62, 82, 92, 102
Käsesoße 26
Kassler 104
Kastanien-Braten 106
Kastaniennudeln 118
Kerbel 46, 55
42, 52, 62, 72, 82, 92, 102, 112

Kerner 63, 64, 66, 70
Kirsch-Torte 131
Kirschen 62, 72, 82
Kirschkompott 79
Knoblauch 62, 82, 92, 102
Knoblauchsrauke 45
Knödel, Brezel- 126, 127
Knödelchen (Gnocchi) 76
Knollensellerie 15, 35, 115, 120
12, 22, 32, 42, 52, 102, 112, 122

M – N

Mädesüß 62
Maibowle 60
Maikraut 60
Mainzer Schinken 64
Mais 82, 92, 102
Majoran 52, 72, 92, 102
Malve 62, 92
Mandarinen 112, 122
Mandeln 82, 92, 102, 112
Mangold 56
52, 62, 72, 82, 92, 102
Koriander 72
Korinthen 121
Kornblume 72, 82
Kresse 46
52, 62, 72, 82, 92, 102
Krokanter 98
Krokant 98
Kümmel 72
Kürbis 114, 117
82, 92, 102, 112
Kürbiskugeln 117
Kürbisrisotto 114

L

Lachsforelle auf Röstbrot 44
Landterrine 124
Lauch 35, 95, 99
12, 22, 32, 42, 72, 82, 92, 102, 112, 122
Lauchnudeln mit Käsesoße 26
Laugengebäck 41, 127
Läuterzucker 50, 60
Lavendel 62, 72, 82, 92, 100
Lavendellimonade 100

Liebstöckel 52, 62, 72, 82, 92, 102
Likör 40, 80, 88, 98, 129
Linsen-Riesling-Süppchen 95
Lollo rosso 52, 62
Lorbeer 52, 62, 72, 102, 112, 122
Löwenzahn 32, 42, 52, 62, 122

O – P

Mürbeteig 99, 130, 131
Muskat 18, 35, 63
Muskatkürbis 114
Nudeln 16, 26, 38, 48, 56, 66, 78, 86, 96, 107, 118
Nudelnester 26
Nudelsalat 78

Q – R

Orangen 12, 22, 32, 42, 112, 122
Orangenlikör 40, 129
Oregano 52, 62, 72, 82, 92, 102, 112
Pak Choi 22, 32, 92, 102, 112, 122
Panna-Cotta-Beeren-Terrine 68
Paprika 62, 82, 92, 102
Paprikaschoten geschnitten 94
Parieren 117
Parmesan 38
Pastinaken 15, 36
12, 22, 32, 42, 92, 102, 112, 122
Pecorino 38
Pelargonien 62, 82, 92
Petersilie 46, 55
42, 52, 62, 72, 82, 92, 102, 112
Petersilienwurzel 12, 22, 32, 42, 112, 122
Petersilienwurzelsuppe 15
Pfannkuchen 108
Pfeffer 95
Pfifferlinge 82, 92, 102
Pfirsiche 88, 90
Pfirsichlikör 88
Pflaumen 96
72, 82, 92
Pilze 24, 106

Pimpinelle 46, 55
32, 42, 52, 62, 72, 78, 82, 92, 102, 112

Pinot blanc 23
Pinot meunier 53
Pinot noir 53, 103
Polenta-Kuchen 101
Portugieser 63
Portulak 12, 22, 32, 42, 92, 112, 122
Portwein 124

R

Quetsche, -kompott 96, 108
Quiche 99
Quitten 92, 102, 112
Quitten-Kartoffel-Suppe 105
Quittenkuchen 101
Raclette 123
Radicchio 22, 112, 122
Radieschen 62, 82, 92, 102
Ragout 36, 86
Rauchfleisch 27
Rauscher 109, 110
Regent 13, 14
Rehrücken 116
Renekloden 72, 82, 92
Rettich 62, 82, 92, 102
Schwarzer 112, 122
Weißer 22, 32, 112, 122
Rhabarber 48, 61, 70
42, 48, 49, 52, 62
Rhabarber-Weinschorle 70
Rhabarberkompott 49
Riesling 46, 53, 54, 56, 58, 59, 64, 75, 84, 95
Riesling-Bund 59
Riesling-Süppchen 95
Rieslingkraut 84
Rinderbraten 16, 47, 126
Rinderhackfleisch 86

S

Sahne 115
Saint Laurent 83
Salate 62, 92, 102
Salatgurke 75
Salbei 52, 62, 72, 80, 82, 102, 112, 122

Sanddorn 92

Sandwich 120

Saubohnen 62, 72

Sauerampfer 46, 55

22, 32, 42, 49, 52, 62, 72,
78

Sauerampfer-Mousse 49

Sauerbraten vom Rind 16

Sauerklee 42, 52, 62, 72, 82,
92

Sauerkraut 84, 104

Sauvignon blanc 33, 37, 66

Schafgarbe 32, 42, 52, 62,
72, 82

Schafskäse 53, 73

Schalotten 22, 32, 42, 52,
72, 82, 92, 102, 112, 122

Scharbockskraut 22

Schaufelstück 17

Scheurebe 93, 98, 99

Schinken 64, 104

Schinkenplatte 67

Schinkenspeck 59

Schnittlauch 46, 55
42, 62, 72, 92, 102

Schokolade, heiß 30

Schokomousse 128

Schoppenwein 43, 63

Schwarzer Rettich 112, 122

Schwarzriesling 53

Schwarzwurzeln 15
12, 22, 102, 112, 122

Schweinefilet 124

Schweinekamm 27

Secco 75, 80, 88, 90

Sekt 50, 53, 60, 80, 90, 103

Sellerie-Apfel-Suppe 115

Selztaler Nudelsalat 78

Selztaler Weingulasch 57

Shiraz 73, 80

Silvaner 33, 54, 66, 70, 75,
83, 87, 88, 89, 99

Spaghetti 38

Spaghettini 48, 107

Spargel 23, 42, 52, 54, 55,
62, 65, 66, 67, 83

Spargel in Weinschaum-
soße 67

Spargel, grüner 54, 66

Spargel, weißer 55, 65, 67

Spargelcremesuppe mit Wald-
meister 65

Spargelsalat mit Spinat 54

Spargelsuppe 65

Spargelwasser 65

Spätburgunder 103, 107, 130

Spätlese 63

Spätzle 57, 128

Speck 99, 109

Speck-Lauch-Kuchen 99

Spinat 48, 54

42, 52, 62, 92, 102, 112

Spiralnudeln 78

Spitzkohl 52, 62, 112

Spitzwegerich 12, 92, 122

Spundekä's klassisch 19

Spundekä's, Sommer 70

83

Stachelbeeren 62, 72, 82

Stangensellerie 75, 87

82, 92, 102

Steckrüben 92, 102, 112, 122

Steinpilze 52, 92, 102, 112

Stiefmütterchen 62, 102, 112

Suppengemüse 47

46, 59, 84, 99, 105

Süße Weinsuppe 18

T

Tafelspitz 46, 47

Tagetes 62

Tagliatelle mit grünem

Spargel 66

Taglilie 62, 72

Tarte 99

Taubnessel 42, 52, 62, 92,
102, 112

Tee 120

Terrine 68, 124

Terroir 83

Thymian 12, 22, 32, 42, 72,
82, 92, 102, 112, 122

Tilsiter 13, 43, 103

Tomaten 82, 92, 102

Tomaten mit Bohnenpüree 80

Tomaten voll Rieslingkraut 84

Tomatensuppe 85

Topinambur 12, 22, 25, 32,
72, 82, 92, 102, 112

Topinambursuppe 25

Torte 21, 31, 111, 131

Traminer 18, 86

Traminer-Zucchini-Ragout 86

Trauben 92, 102

Traubencreme 98

Traubenlikör 98

U – V

Unkrautbowle 50

Vanillekekse 130

Vanillezucker 69

Vegetarische Variante 11, 27,

46, 59, 84, 99, 105

Veilchen 42, 123

Vogelmiere 45, 50

12, 32, 42, 45, 50, 62, 72,
82, 92, 102, 112, 122

W

Wacholder 82, 92

Waldmeister 58, 60, 65

Waldmeistermousse 58

Waldpilz-Kastanien-
Braten 106

Walnüsse 40, 59, 98,
107, 114

Walnusskrokant 98

Walnusspesto 107

Weinbergpfirsich 88

Weinbrand 80, 111, 117, 120

Weinbrötchen 41

Weincreme 39, 61, 91, 111

Weincremetorte 91

Weincremetorte 111

Weingulasch 57

Weinhuhn 97

Weinkartoffeln 106, 107

Weinkäse 13, 33, 43, 50, 83,
123

Weinkäse mit Musik 50

Weinraute 62, 72, 82

Weinsauerkraut 84, 104

Weinschaumsoße 67

Weinschorle 70

Weinsuppe 18, 125

Weinsuppe mit Haube 18

Weintrauben 104, 111

Weißburgunder 23, 25, 27, 30

Weißer Rettich 22, 32, 112,
122

Weißen Spargel 55, 65, 67

Weißherbst 53, 63, 70, 103

Weißkohl 12, 22, 32, 42, 52,
62, 102, 112, 122

Weißschimmelkäse 83

Weißwein-Forelle 87

Weißwein-Karotten-Kuchen 51

Weißweinoße 118

Weißweintörtchen 81

Wermut 72, 92, 102

Wiesenknopf 46

Wildfleisch 117

Wildkräutersüppchen 45

Windbeutelchen, pikant 39

Winzerkekse, herhaft 30

Winzerkekse, süß 29

Winzer-Pinjzer 41

Winzerpfanne mit Spätzle 128

Winzersalat 104

Winzertee 120

Wirsing 12, 22, 52, 62, 72,
82, 92, 102, 112

Woihinkel 97

Wurzelmüse 15

Wurzelragout 36

Y – Z

Ysop 62, 72, 82, 92, 102

Zander 37, 46

Zander mit Wurzelragout 36

Ziegenkäse 89

33, 53

Zimtquetsche 108

Zitronen 12, 22, 32, 42, 112,
122

Zitronen 90

Zitronen-Quark-Creme 79

Zucchini 52, 55, 62, 72, 74,
82, 92, 102

Zucchini-Ragout 86

Zuckerschoten 62, 82, 92

Zwetschgen 72, 82, 92, 102

Zwetschgenkompott 96, 108

Zwiebelkuchen 109

Zwiebeln 62, 82, 92, 102



