





## Impressum

© 1. Auflage 2022, pmv Peter Meyer Verlag,  
Annette Sievers, Am Weidenberg 18, 55291 Saulheim in  
Rhein Hessen, 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:** Umweltdruckerei 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 CO<sub>2</sub>.

Alle Umwelturkunden und unsere Nachhaltigkeits-  
erklärung finden Sie auf unserer Webseite [www.PeterMeyerVerlag.de](http://www.PeterMeyerVerlag.de).

Preisträger  
Deutscher  
Verlagspreis 22

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



# Wein im Topf



Nicole Schmuck-Kersting  
Aron Kersting

## Lieblingsgerichte aus Garten und Weinberg

 **pmv** PETER MEYER VERLAG

1. Auflage 2022, Saulheim in Rhein Hessen

# 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	Hörnchennudeln 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



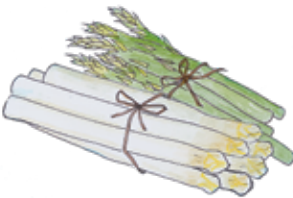
Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	32
Weinsteckbrief	Sauvignon blanc & Cabernet Dorsa	33
Vorspeise	Feldsalat auf Roter Bete	34
Suppe	Bärlauchcremesuppe	35
Hauptgericht	Zander mit Wurzelragout	36
RatzFatz	Spaghetti mit Bärlauchpesto	38
Nachtisch	Weincreme	39
Weinvesper	Pikante Windbeutelchen	39
Weingetränk	Weißer Glühwein mit Ingwer	40
Kuchen	Winzerpinzjer	41

## APRIL



Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	42
Weinsteckbrief	Müller Thurgau & Cabernet Sauvignon	43
Vorspeise	Röstbrot 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	Weißwein-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	Kirschkompott mit Zitronencreme	79
Weinvesper	Tomaten mit Bohnenpüree	80
Weingetränk	Rosenbowle	80
Kuchen	Weißweintörtchen 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	Rotweifeigen 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	Eierpannekuche mit Zimtquetsche	108
Weinvesper	Zwiwwelkuche mit Wein	109
Weingetränk	Federweißer	110
Kuchen	Weincretetorte	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	Landterrinen	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 Gastfreundschaft 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 sehr verständlich, 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 tagtäglich zu uns nehmen, ist es für mich ungeheuer 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](http://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.



## 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.

**TIP** Zum Kochen am besten immer den Wein nehmen, den ihr zum Essen trinken möchtet.

## Piktogramme, Abkürzungen und Anwendung



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



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



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



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



**Beilagen:**  
Kartoffelklöße  
Apfelrotkohl



Die empfohlenen Beilagen findet ihr zwischen Gabel und Messer.

Für 6 Portionen

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   |              |
| 1 Msp.    | Messerspitze |
| 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 ✧ Butternüben ✧ Champignons  
Chicorée ✧ Feldsalat ✧ Grünkohl  
Knollensellerie ✧ Lauch ✧ Pastinaken  
Petersilienwurzel ✧ Rosenkohl ✧ Rote Bete  
Schwarzwurzeln ✧ Topinambur  
Weißkohl ✧ Wirsing

## Obst

Blutorangen  
Hagebutten ✧ Orangen  
Zitronen

## Kräuter

Gartenkresse ✧ Meerrettich  
Rosmarin ✧ Thymian

## 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.







## Rote Bete-Kartoffel-Paste

300 g Rote Bete  
300 g mehligkochende  
Kartoffeln

fein würfeln

grob würfeln

3 – 4 EL Olivenöl  
1 – 2 EL Zitronensaft  
1 Msp. gemahlene  
Koriandersamen

1 Stangenweißbrot  
in Scheiben  
schneiden

grobes Meersalz, Pfeffer  
Dill  
aus der Mühle

Die Rote Bete und Kartoffeln im Dampf-  
garer oder einem Dämpfeinsatz (damit  
die Bete nicht ausblutet) eines Koch-  
topfes weich garen.  
Durch eine Kartoffelpresse drücken und  
gut ausdämpfen lassen.

Die Masse mit Olivenöl und Zitronen-  
saft verrühren und mit dem Koriander  
würzen.

Die Baguettescheiben im Backofen  
goldbraun rösten und mit der Paste  
bestreichen.

Meersalz, Pfeffer und ein kleiner  
Stängel Dill als Topping.



Kräftiger, trockener Rotwein  
der Rebsorte Regent.



## Petersilienwurzelsuppe

2 mittelgroße Zwiebeln  
50 g Butter oder Pflanzenöl

grob würfeln

1,5 kg Petersilienwurzel

in 1,5 cm große  
Stücke schneiden

150 ml Weißwein

2 l Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Muskat  
1 Lorbeerblatt

400 g Sahne  
(oder Hafersahne)



etwas Zitronensaft  
Petersilie  
klein hacken

In einem Topf die Zwiebeln mit Butter  
oder Öl bei mittlerer Hitze andünsten,  
bis sie leicht glasig sind.

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.

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 Gemüsestücke sehr weich sind.

Jetzt die Sahne hinzugeben, kurz auf-  
kochen 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.

Zum Schluss noch einmal mit Salz,  
Pfeffer, Muskat und einem Spritzer  
Zitronensaft abschmecken.

Als Garnitur empfiehlt sich natürlich  
frische grüne Petersilie.



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





## Hörnchennudeln mit Grünkohl

400 g Hörnchennudeln

Nach Packungsanleitung kochen.

Oliveöl (oder das der eingelegten 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

2 Knoblauchzehen

klein hacken

1 EL Tomatenmark

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).

200 g Schmand  
Salz, Pfeffer

Den Schmand zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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

2 Lorbeerblätter, 3 Nelken

ca. 15 schwarze Pfefferkörner

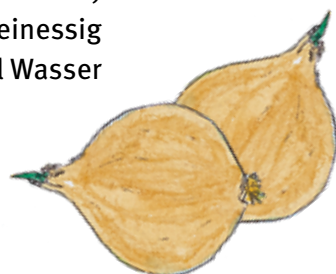
250 ml Rotwein (des Monats)

125 ml Rotweinessig

250 ml Wasser

In einem Topf die Zwiebel und die Gewürze mit dem Wein, Essig und Wasser zusammen einmal kurz aufkochen lassen.

Nach dem Abkühlen über das Fleischstück gießen und das Fleisch bedeckt 3 Tage ruhen lassen, ab und zu wenden.



## 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.



### Rotweinessig:

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 *Schäufelstück* aus der Schulter ist besonders geeignet zum Schmoren.



**Beilagen:**  
Kartoffelklöße,  
Apfelrotkohl



# Nächtisch Süße Weinsuppe mit Haube

## Suppe:

375 ml Wasser  
50 g Zucker  
1 cm Zimtstange  
1 Zitrone  
30 g Speisestärke  
175 ml Wasser

1 Stück Schale  
dünn abschälen

500 ml Weißwein  
2 Eigelb  
125 g Sahne

## Eischnee-Haube:

2 Eiweiß  
1 Päckchen Vanillezucker  
20 g Puderzucker  
1 Prise Salz



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

Die Speisestärke in kaltem Wasser auflösen, in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter Rühren kurz aufwallen lassen, den Weißwein zugeben, Herd abschalten. Die beiden Eigelb mit der Sahne und etwas Suppe verquirlen. In die Suppe einrühren und kurz erwärmen (nicht kochen, sonst stockt das Eigelb).

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.

## Variante:

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



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

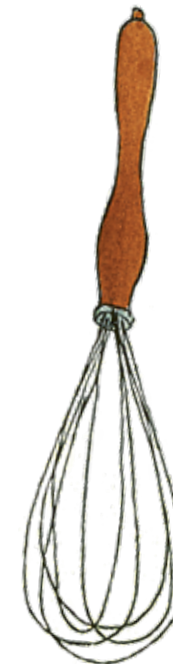
Mithilfe eines Schneebesens den Frischkäse und Quark mischen, die Butter unterrühren. Den Knoblauch unterheben, das Paprikapulver zugeben und alles gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es scharf mag, kann Rosenpaprika verwenden, ansonsten Paprika edelsüß. Am leckersten schmeckt der Spundekäs',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



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



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.



# Eierwei-Torte

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

Der Teig:

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

Der Belag:

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

Die Eier mit dem Zucker cremig auf-  
schlagen, 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 einfüllen. Mind. 3 Stunden kühlen.  
Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf die Torte  
verteilen, mit Zimt pudern, Ring abnehmen u. anrichten.

NGR.



# Februar

## Gemüse

Austernpilze ✧ Butternüben ✧ 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



## Weißburgunder 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 Kulturen.  
Frühburgunder hat seine  
Geschmacksstoffe in der Schale,  
häufig angeboten als Barrique.



# Register

Rezepte, Hauptzutaten,  
Stichworte  
**Käse zum Wein**  
**Wein-Empfehlung**  
Gemüse, Obst und Kräuter  
der Monate

## A

Ampfer 72  
Anis 92  
Äpfel 28, 115  
82, 92, 102, 112  
Apfel-Suppe 115  
Apfel-Wein-Torte 31  
Apfelrotkohl 17  
Aprikosen 72, 82  
Artischocke 52, 62, 72  
Aubergine 82, 92, 102  
Austernpilze 12, 22, 32, 112,  
122, 128

## B

Bacchus 13, 16, 18  
Backesgrumbeern 26, 27  
Bandnudeln 56, 96  
Bärlauch 35, 38  
32, 42, 52, 62  
Bärlauchbutter, -suppe 35  
Bärlauchpesto 38  
Barrique 23, 30, 33, 43, 93,  
113, 123, 130  
Basilikum 72, 92  
Bataviasalat 52, 62  
Bauchfleisch 27  
Bauchspeck 99  
Beeren-Terrine 68  
Beerenauslese 58, 98  
Beerengelee 68

Beifuß 72, 92, 102  
Beize 126  
Bergkäse 109  
30, 113, 123  
Bete, siehe Rote Bete  
Birnen 101, 129  
82, 92, 102, 112  
Birnen-Polenta-Kuchen 101  
Bisquitcreme, -torte 71, 91  
Blanc de Noir 103  
Blattspinat 48  
Blauschimmelkäse 26,  
40, 89  
33, 83, 89, 93, 103, 106,  
113, 123  
Bleichspargel 67  
Blumenkohl 74  
52, 62, 72, 82, 92, 102  
Blutampfer 62  
Blutorangen 12, 22, 32, 42  
Blutwurst 105  
Bohnen 62, 72, 82, 92, 102  
Bohnenpüree 80  
Borretsch 46, 55  
42, 52, 62, 72, 82, 92, 102  
Boskop-Äpfel 28  
Bowlé 50, 60, 80, 90  
Brandteigtorte mit Weincreme  
& Rhabarber 61  
Bratäpfel 28  
Bräter 27, 97, 119  
Bratwürste 27  
Bremser 109, 110  
Brennnessel 45  
22, 32, 42, 45, 52, 62, 72,  
82, 92, 102, 112  
Brezelknödel 126, 127  
Brie 73, 103

Brokkoli 62, 72, 77, 82, 92,  
102  
Brombeeren 72, 82, 92  
Brühe 15, 35, 47, 74, 125  
Brunnenkresse 45  
32, 42, 45, 52, 62, 72, 82,  
92  
Bundform 59  
Bundmöhren 77  
Burgunder 33, 104  
Butterkäse 23, 43, 53  
Butternudeln 96  
Butternut-Kürbis 114  
Butterrüben 12, 22, 32, 82,  
92, 102, 112, 122

## C

Cabernet Dorsa 33  
Cabernet Sauvignon 33, 43  
Camembert 40  
53, 63, 93, 103  
Carpaccio 34  
Champagner 53, 73  
Champignons 24, 106, 128  
12, 22, 32, 42, 52, 62, 72,  
82, 92, 102, 112, 122  
Chardonnay 53, 73, 75, 78,  
80, 89  
Charlotte 71  
Chicorée 12, 22, 32, 42, 102,  
112, 122  
Chinakohl 82, 92, 102, 112  
Coq au vin, siehe Woihinkel  
Curry-Blumenkohl 74  
Currykraut 52, 62, 72  
Cuvée 93, 113

## D – E

Dampfnudeln 119  
Dicke Bohnen 62, 72  
Dill 72, 92, 102  
Dornfelder 33, 123, 125, 130,  
131  
Dornfelder-Kirsch-Torte 131  
Dost 52, 62, 72, 82, 92, 102,  
112  
Dunkelfelder 93, 94  
Edamer 53, 73, 83, 103, 123  
Eichblattsalat 32, 40, 52, 62  
Eierpannekuche, Eierpfann-  
kuchen 108  
Eierwein, heiß 20  
Eierwoi-Torte 21  
Eisbergsalat 62  
Eischnee-Haube 18  
Eisenkraut 62, 72, 82  
Emmentaler 109  
59, 103, 113  
Endiviensalat 24  
22, 52, 62, 122  
Erbsen 62, 82, 92, 102  
Erbsenaufstrich 44  
Erdbeer-Salat 58  
Erdbeeren 64  
52, 62, 72  
Esskastanien 106, 118  
102, 112  
Estragon 52, 62, 72, 82, 92

F

Farce 124  
Farfalle 86  
Federweißer 109, 110  
Feigen 89  
72, 82, 92

Feldsalat 34  
12, 22, 32, 42, 122  
Felsenbirne 102, 112  
Fenchel 62, 72, 82, 92, 102,  
112  
Fleischbrühe 125  
Fleischwurst 78  
Forelle in Weißwein 87  
Forellen-Sandwich 120  
Forellenfilet 44, 67, 120  
Frankfurter grüne Soße 46  
Frauenmantel 42  
Frischkäse 19, 70, 89  
63, 83  
Friséesalat 54  
52  
Frühburgunder 23, 29  
Frühlingskräutersuppe 55  
Frühlingslauch, -zwiebeln 52,  
62, 82, 92, 102

## G

Gänseblümchen 45  
22, 32, 42, 52, 62, 72, 102,  
112  
Gartenkresse 46  
12, 22, 32, 42, 52, 62, 72,  
82, 92, 102, 112, 122  
Geflügel 124  
Gefüllte Champignons 24  
Gemüsebrühe 15, 35, 47, 74  
Gemüseragout 77  
Gewürzgurken 78  
Gewürztraminer 86, 123, 125  
Gewürztraminer-Suppe 125  
Giersch 50  
32, 42, 52, 62, 82, 92, 102,  
112

Glühwein, rot 130  
weiß 40  
Glühweinbraten 126  
Gnocchi 77  
Gouda 109  
23, 43, 53, 73, 83, 103  
Grauburgunder 103  
Graupensalat 74  
Grie Soß 46  
Grobbe 119  
Grumbeeren 26  
Grundsuppe 35  
Grüne Bohnen 82, 92, 102  
Grüne Soße 46, 47  
Grüner Spargel 54, 66  
Grünkohl 16  
4, 12, 22, 112, 122  
Gugelhupf 59  
Gulasch 57  
Gundermann 50  
22, 42, 50, 52, 62  
Gurken 52, 62, 72, 75, 78,  
82, 92, 102  
Gurkenkaltschale 75  
Guter Heinrich 32, 52, 62,  
72, 102, 112

## H

Hackfleisch 84, 86, 124  
Hagebutten 12, 22, 102, 112,  
122  
Hähnchen, geschmort 97  
Handkäse mit Musik 50  
Hartkäse 38, 107, 109  
Haselnüsse 92, 102, 112, 122  
Haselnusskruste 116  
Heidelbeeren 62, 72, 82  
Heißer Eierwein 20

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

12, 42, 52, 62, 92

Knödel, Brezel- 126, 127

Knödelchen (Gnocchi) 76

Knollensellerie 15, 35, 115,  
120

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

Knollesupp aus Topinam-  
bur 25

Kohlrabi 52, 62, 72, 82, 92,  
102

Kopfsalat 52, 62

Koriander 72

Korinthen 121

Kornblume 72, 82

Kresse 46

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 Käse-  
soße 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

## 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

Marinieren 16

Maronen 106, 118  
102, 112

Mayonnaise 78

Meerrettich 12, 22, 44, 102,  
112, 122

Meerrettichsoße 47

Melisse 62, 72, 82, 92, 102

Melonen 82, 92

Merlot 43, 113, 130

Minze 52, 62, 72, 92, 102

Mirabellen 72, 82, 92

Mispeln 112

Möhre 77

Mondplätzjer 130

Mousse 49, 58, 128

Müller-Thurgau 43, 46, 48, 49

Munster 23, 33, 43, 83, 123

Mürbekuchen 131

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

## O – P

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-Terri-  
ne 68

Paprika 62, 82, 92, 102

Paprikaschoten geschmort 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

## Q – 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

Rindermarkknochen 47

Ringelblume 62, 72, 82, 92

Risotto 114

Rivaner 43

Romanasalat 52, 62

Römisch Kehl 56  
52

Rosé 53, 70, 78, 80, 88, 100

Rosenblütenlikör 80, 81

Rosenbowle 80

Rosencreme 81

Rosenkohl 118  
12, 22, 32, 102, 112, 122

Rosenwasser 80

Rosmarin 12, 22, 32, 42, 62,  
72, 82, 92, 102, 112, 122

Rote Bete 14, 34, 36  
12, 72, 82, 92, 102, 112,  
122

Rote-Bete-Carpaccio 34

Rote-Bete-Kartoffel-Paste 14  
Rotkohl 72, 82, 92, 102, 103,  
112

Rotschimmelkäse 43

Rotwein-Tomatensuppe 85

Rotweinbirne 128

Rotweifeigen 89

Rotweinkuchen 121

Rotweinsoße 17

Rübe 77

Rucola 75  
52, 72, 82, 92, 102, 112

Ruländer 103

## 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  
 Schaftarbe 32, 42, 52, 62, 72, 82  
 Schafkäse 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

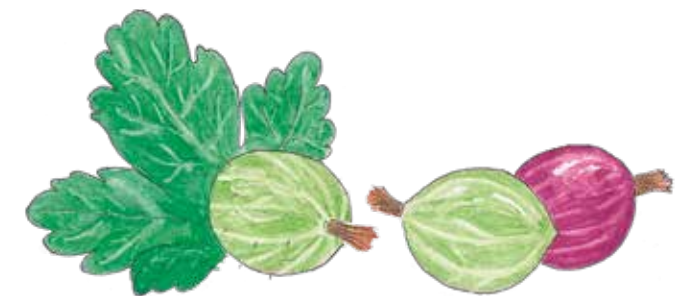
Silvaner 33, 54, 66, 70, 75, 83, 87, 88, 89, 99  
 Spaghetti 38  
 Spaghettini 48, 107  
 Spargel 23, 42, 52, 54, 55, 62, 65, 66, 67, 83  
 Spargel in Weinschaum-  
     soße 67  
 Spargel, grüner 54, 66  
 Spargel, weißer 55, 65, 67  
 Spargelcremesuppe mit Wald-  
     meister 65  
 Spargelsalat mit Spinat 54  
 Spargelsuppe 65  
 Spargelwasser 65  
 Spätburgunder 103, 107, 130  
 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  
 Spundekäs' klassisch 19  
 Spundekäs', 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  
 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  
     92, 102, 112, 122  
 Walnusskrokant 98  
 Walnusspesto 107  
 Weinbergpfirsich 88  
 Weinbrand 80, 111, 117, 120  
 Weinbrötchen 41  
 Weincreme 39, 61, 91, 111  
 Weincreme-Bisquittorte 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  
 Weißer 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  
 Weißweinsoße 118  
 Weißweintörtchen 81  
 Wermut 72, 92, 102  
 Wiesenknopf 46  
 Wildfleisch 117  
 Wildkräutersüppchen 45  
 Windbeutelchen, pikant 39  
 Winzerkekse, herzhaf 30  
 Winzerkekse, süß 29  
 Winzer-Pinzjer 41  
 Winzerpfanne mit Spätzle 128  
 Winzersalat 104

Winzertee 120  
 Wirsing 12, 22, 52, 62, 72, 82, 92, 102, 112  
 Woihinkel 97  
 Wurzelgemüse 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







Rotwein  
Blauer Portugieser  
Trocken

Spätburgunder

Chardonnay 2019  
fein herb  
18/11,5% vol.  
Qualitätswein

Motto Muskat

Schobbe

Eiswein  
Bacchus  
9,25% | 13,5% vol

Muskateller

Extra Brut  
PREMIUM  
Wurzesekt  
Scheurebe  
Flaschengärung

trocken  
Auslese  
Grauer Burgund 2019

Wurzesekt  
Scheurebe  
2019

Wurzesekt  
Scheurebe  
2019

H  
Bee