



Das
Wein
Kochbuch

Barbara Dicker

Hans Kurz

150

FEINE REZEPTE

**RUND UM DEN
REBENSAFT**

ARS VIVENDI

ars vivendi 

**Barbara Dicker
Hans Kurz**

**Das
Weinkoch-
buch**

ars vivendi

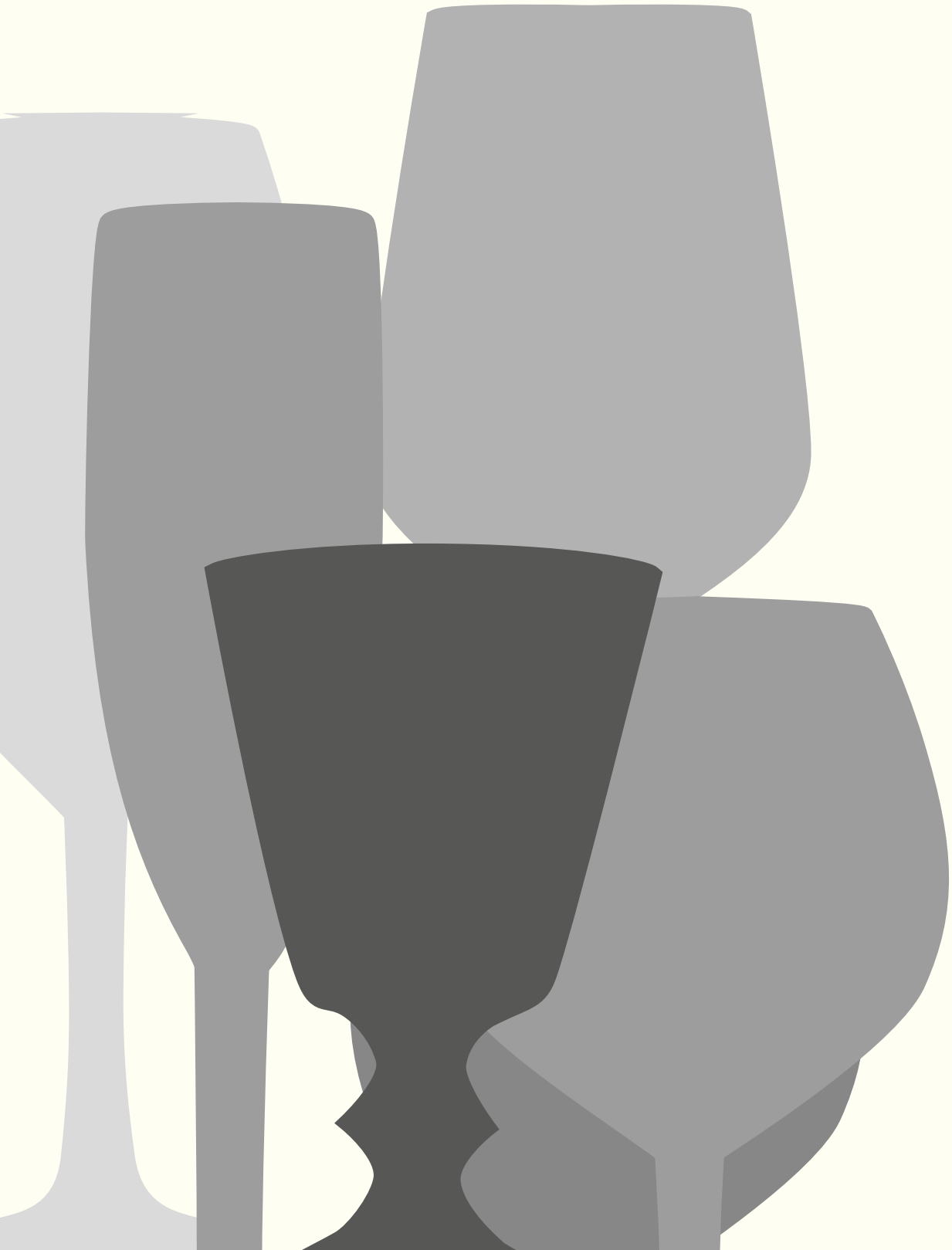
Originalausgabe

1. Auflage September 2013
© 2013 by ars vivendi verlag
GmbH & Co. KG, Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Lektorat: Madeleine Winter
Umschlaggestaltung: Annina Himpel
Innengestaltung: Annina Himpel
Druck: Werbedruck GmbH Horst Schreckhase,
Spangenberg
Printed in Germany

ISBN 978-3-86913-280-8

Das Weinkoch- buch



Inhaltsverzeichnis

8	Einleitung
10	Hinweis: Alkohol
11	Vorspeisen und Kleinigkeiten
31	Saucen Marinaden und Dips
43	Salate
52	Die beste Flasche muss nicht sein
53	Suppen
59	Fleisch und Geflügel
60	Kalb, Rind, Schwein
72	Wurst, Schinken
78	Ziege, Wild
82	Geflügel
87	Fisch und Meeresfrüchte
98	Medizin Wein? In Maßen genossen!
99	Pasta
105	Vegetarisch
121	Beilagen
135	Nachspeisen und Süßes
157	Getränke
169	Register

Einleitung

Ein alter Studienfreund erzählte uns einmal beim gemeinsamen Kochen, dass es bei ihm zu Hause Familientradition war, am Silvesterabend Gulasch zu essen. Dafür schnappte sich ein Onkel am Nachmittag drei Flaschen guten Rotwein und verschwand damit in der Küche. Für Stunden durfte keiner rein. Dann wurde das Gulasch aufgetischt. Ein Gedicht. Wie viel vom Wein nun im Essen und wie viel direkt im gut gelaunten Onkel gelandet war, ist nicht überliefert. Das Rezept blieb für immer ein Geheimnis. Darum konnten wir auch leider nicht Das-beste-Gulasch-von-allen in dieses Buch aufnehmen. Aber es gibt hier genügend Rezepte, die es nach unserer und vieler unserer Freunde Meinung locker mit jenem legendären Familienmahl aufnehmen können. Zum Beispiel das Bœuf Bourguignon, das wir an jenem Abend mit dem Freund kochten. Und weil wir einen feinen Beaujolais da hatten, wurde daraus ein Bœufjolais. Mit der Dosierung des Weins hielten wir es damals so: Jeder von uns dreien probierte einen Schluck, und als wir uns darüber einig waren, dass es der Richtige sei, kam der

Rest der noch fast vollen Flasche schließlich ins Essen. Wir hatten ja noch eine zweite Flasche von dem guten Wein.

Und damit ist bereits eine Grundfrage angeschnitten: Welcher Wein kommt ins Essen? Es gibt Dogmatiker, die meinen, nur der, den man dazu trinkt. Wir sehen das nicht so starr (und werden dies noch in einem Exkurs später in diesem Buch ausführen). Denn der Kontrapunkt hat oft seine Reize. Etwa mit einem Weißwein zu den Rotweinbarben oder einem Roten zu unseren in Riesling marinierten Kabinett-Stückchen. Zumindest der männliche Teil des Autorenduos trinkt gerne mal ein Bier zum Weingericht. In unserem Bierkochbuch haben wir schließlich auch ab und zu einen Wein als Begleiter zum Essen empfohlen, und bei den Testessen zu unserem Schnapskochbuch stand nie eine Flasche vom Hochprozentigen auf dem Tisch – höchstens hinterher.

Überhaupt ist die Weinvielfalt ja so groß, dass wir nur in einem Teil der Rezepte eine klare Vorgabe machen. Nämlich dort, wo wir von den Ergebnissen selbst so begeistert waren, dass wir sagten:

Genau der muss es sein. Und dort, wo uns ein Wortspiel auf die Spur des passenden Weins führte, zum Beispiel bei Penne Primitivo und Barolo-Buletten oder Muskatellersülze und Sanddornfelder-Creme. Mit der allgemeinen Empfehlung Rotwein oder Weißwein wollen wir der Kreativität der Köche freien Lauf lassen.

Kreativität – das heißt für uns auch, dass wir nicht nur Klassiker der Schmorbratenküche auftischen. Natürlich dürfen ein paar Standards wie der Coq au Vin, das Fondue oder Muscheln in Weißwein nicht fehlen. Wein kann aber viel mehr, als nur Sud und Saucen veredeln. So haben wir mit ihm Pestos kreiert, die durch seine Säure einen Extra-Schuss Frische und Leichtigkeit gewinnen. Gar nicht erstaunt hat uns nach den Dressing-Experimenten in unserem Bier- und unserem Schnapskochbuch, dass auch Wein an Salat und Rohkost viel Freude macht. Und wir fanden heraus, dass ein guter Rebensaft sogar Speisen wie Pizza und Pommes, die ganz und gar nicht als Gourmetliebliche bekannt sind, adeln kann. Da die heiße Phase des Weinkochens in den Winter fiel, probierten wir gleich noch ein paar Wei(h)nnachtsplätzchen aus. Wein ist – das wurde uns

bei all diesen Herd-Experimenten und Rezeptierereien schnell klar – eine Zutat, die bekannten Gerichten neue Nuancen verleiht, Schweres leichter und Süßes spritziger machen kann. Nur ein Wermutstropfen fiel in unseren Weinkocher-Kelch: Irgendwie waren die Flaschen, mit denen wir drei oder vier Rezepte ausprobieren wollten, immer schon nach zweien komplett leer. Muss an der Verdunstung liegen.

Die Rezepte in diesem Buch sind in der Regel für vier Personen ausgelegt. Die Spannweite, wie viel vier Menschen tatsächlich essen, ist natürlich sehr groß. Und unter einer Prise Salz versteht auch jeder was anderes. Alle Mengenangaben haben wir nach bestem Wissen und Gewissen formuliert – und wurden dabei sicher auch von unserem eigenen aktuellen Appetit geleitet. Wenn also mal was übrig bleibt, weil's einfach zu viel war, können wir dafür keine Haftung übernehmen. Wenn aber alles restlos aufgegessen wird, wenn es sogar noch etwas mehr hätte sein dürfen, weil es gar so gut geschmeckt hat, dann ist das ganz im Sinne der Autoren.

Barbara Dicker und Hans Kurz



Hinweis: Alkohol

»Alkohol? Der verkocht doch!«, hört man häufig. Das stimmt jedoch nur bedingt. Zwar hat Trinkalkohol (Ethanol) einen Siedepunkt von 78 °C – also weit niedriger als Wasser –, wie viel sich beim Kochen aber wirklich verflüchtigt, hängt sehr stark von der Dauer ab. Bei einer Sauce, die bei offenem Topfdeckel reduziert wird, verdunstet fast der ganze Alkohol. Zurück bleibt nur der – in diesem Fall erwünschte – gute Weingeschmack. Schon bei einer Suppe, die langsam unter geschlossenem Deckel vor sich hin köchelt, sieht es anders aus. Auch beim Backen oder in Teigwaren bleibt mehr drin, als gemeinhin gedacht.

Amerikanische Forscher* haben mal genau nachgemessen und sind unter anderem zu folgenden Ergebnissen gekommen: Beim Backen oder Köcheln sind nach einer Viertelstunde noch 40 % des Alkohols im Essen nachweisbar, nach einer halben Stunde waren es 35 %, nach einer Stunde 25 % und nach zwei Stunden immer noch 10 %. Wenn ein alkoholisches Getränk erst am Ende des Kochvorgangs in eine Suppe oder Sauce gegeben wird, bleiben sogar 85 % des Alkohols erhalten.

Und in diesem Buch wird ja mit Wein nicht nur gekocht. In Salatdressings oder manchen Kaltspeisen bleibt der Alkohol voll erhalten. Allerdings finden sich darin selten Mengen, die über Schnapsglasgröße oder ein bis zwei Esslöffel hinausreichen. Autofahrern empfehlen wir sicherheitshalber dennoch: »Don't eat and drive!« Zumindest sollten sie sich der Alkoholmenge im Essen bewusst sein.

Wer für Kinder oder Menschen mit Alkoholunverträglichkeit kocht, sollte sehr vorsichtig sein. Alkoholfreier Wein oder Traubensaft (für manche Süßspeisen) können eine Alternative sein. Sitzen trockene Alkoholiker mit am Tisch, dann gilt: Ohne Alkohol kochen und sogar auf alkoholfreien Wein verzichten!

*J. Augustin, E. Augustin, R. L. Cutrufelli, S. R. Hagen, C. Teitzel: Alcohol Retention in Food Preparation, in: Journal of the American Dietetic Association, 1992, S. 486–488.



**Vorspeisen
und
Kleinigkeiten**

Milieu

Wein-Brandteig-Brötchen

Für unser Bierkochbuch haben wir pikante Windbeutel mit Bier im Teig zubereitet. Als Snack zum Wein passt diese Variante hier besser.

Den Schinken klein schneiden. Den Käse reiben. Den Wein mit der Butter und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen lassen.

Das Mehl unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben. Wenn sich ein Kloß gebildet hat, der nicht am Topfboden anhaftet, den Topf von der Herdplatte nehmen und nacheinander die Eier, den Schinken und den Käse untermischen.

Mit einem Esslöffel den Teig portionsweise ausstechen, daraus Klößchen formen und sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Papier und Blech mit 3 Esslöffeln Wasser befeuchten. Die Brötchen auf der mittleren Schiene des auf 220 °C vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten backen.

Für 16 Brötchen:

100 g roher Schinken
100 g Emmentaler
250 ml Weißwein
70 g Butter
Salz
150 g Mehl
4 Eier

Tipp: Brandteig hasst Zugluft. Deshalb darf man während des Backens nicht die Ofentür öffnen. Und bei Umluft gelingt er auch nicht.

Lauch-Muffins

Den Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden. In Öl anbraten, mit Wein ablöschen, noch 2-3 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Dann nach und nach Eier, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz einrühren. Schließlich den Lauch mitsamt der Flüssigkeit einarbeiten.

Die Muffinform leicht einfetten und den Teig hineingeben. Im 180 °C heißen Backofen etwa 20-25 Minuten backen.

Für ca. 18 Muffins:

2 Stangen Lauch

2 EL Öl

100 ml Weißwein

Salz, Pfeffer

100 g Butter

1 TL Zucker

4 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Fett für die Form

Sommeliettes

Bei den kleinen, feinen Weinpfannkuchen sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Je nachdem, zu welchem Gericht sie gereicht werden, lassen sich mit der Wahl des Weins und der Zugabe von Kräutern und Gewürzen erstaunliche Geschmackseffekte erzielen. Fürs Grundrezept wählen wir die Gewürztraminer-Variante – da ist schon eine Aromavielfalt vorhanden, die ein zusätzliches Würzen unnötig macht.

Eier, Wein, Milch und Mehl zu einem klumpenfreien Teig verrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken. Dann den Teig schaumig rühren. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise ausbacken.

Für 4 Personen:

4 Eier

150 ml Wein (z. B. Gewürztraminer)

150 ml Milch

100 g Mehl

Salz

Butter zum Ausbacken

Tipp: Den Sommeliette-Teig nicht überwürzen. Das würde den Wein völlig überdecken und zu sehr in Konkurrenz mit dem Hauptgericht treten.

Yorkshire-Puddings

Keine süße Nachspeise, sondern eine typisch britische Beilage zu Roastbeef oder Steaks. Bei uns ein eigenständiger warmer Snack.

Mehl, Milch, Wein, Eier, Salz und Pfeffer langsam zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren.

Eine 12er-Muffinform gut mit Öl bestreichen und im Backofen auf 220 °C erhitzen.

Die Form herausholen, den Teig rasch einfüllen, sofort wieder in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Mozzarella und den Schinken fein würfeln und gut vermengen.

Die Puddings aus dem Ofen holen. In der Mitte sollte eine Vertiefung sein. Diese mit der Mozzarella-Schinken-Mischung füllen, jeweils mit 1 Basilikumblatt garnieren und das Ganze nochmals 5 Minuten in den heißen Ofen schieben.

Für ca. 12 Portionen:

150 g Mehl

100 ml Milch

100 ml Weißwein

2 Eier

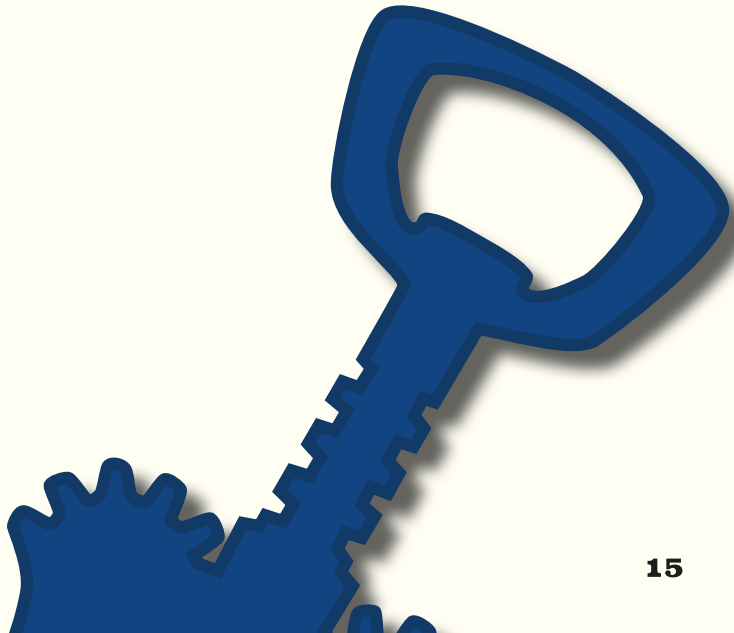
Salz, Pfeffer

Öl für die Form

1 Kugel Mozzarella
(ca. 125 g)

100 g gekochter Schinken

12 Basilikumblätter



Käsetaler

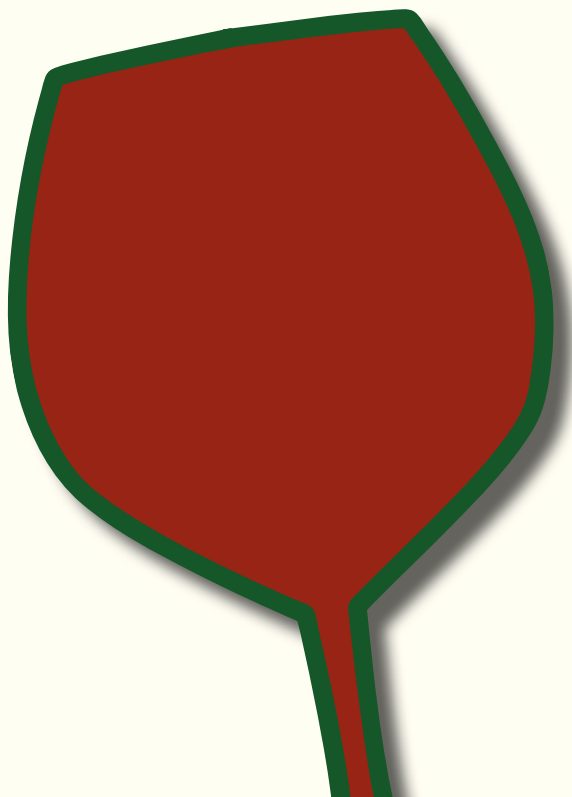
Zum Wein sind sie ein netter Happen – ebenso zum Bier. Ist zur Abwechslung ja auch mal schön.

Die beiden Käsesorten fein reiben und mit Wein, Butter, Mehl und einer Prise Pfeffer zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen, diese in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Dann von der Rolle ca. 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit etwas Abstand zwischen den einzelnen Talern legen (da sie noch auseinanderlaufen). Die Taler mit grobkörnigem Salz bestreuen. Auf der mittleren Schiene des auf 180 °C vorgeheizten Backofens ca. 7 Minuten hellbraun backen. Warm servieren.

Für 4 Personen:

125 g Appenzeller oder
Greizer
40 g Parmesan
3 EL Rotwein
60 g Butter
85 g Mehl
Pfeffer
grobes Salz



Winzerfladen

Wir wollten mehr Zeit zum Weintrinken haben und wählten deshalb einen fertigen Pizzateig. Am schnellsten geht's mit einem Blechteig aus der Kühltheke.

Die Trauben waschen, abtrocknen und halbieren. Kerne entfernen. Die Walnüsse grob hacken. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.

Die Haselnüsse mit dem Wein und der Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pizzateig auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen und die Nussmischung daraufstreichen.

Den Radicchio waschen, putzen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Gorgonzola und Walnüsse gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

Den Fladen auf der mittleren Schiene des auf 220 °C vorgeheizten Backofens 15-20 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Trauben auf dem Fladen verteilen. Vor dem Servieren den Radicchio auf den Fladen streuen.

Für 4 Personen:

500 g helle Weintrauben
50 g Walnusskerne
150 g Gorgonzola
100 g gemahlene Haselnüsse
100 ml Weißwein
4 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
400 g frischer Blech-Pizzateig
150 g Radicchio



Chianti-Ciabatta

Für den vollen Geschmack braucht es vom Wein nicht viel. Es bleibt also genug davon als Begleiter zu diesem sommerlichen Essen.

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten und würfeln, Flüssigkeit und Kerne entfernen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

Das Ciabatta aufschneiden, beide Hälften mit Olivenöl beträufeln und gleichmäßig mit den Tomatenstücken und Zwiebelringen belegen. Eine Prise Salz darüberstreuen.

Oregano- und Rosmarinblätter hacken und darüberstreuen. Den frisch geriebenen Käse mit dem Wein vermischen und über den belegten Broten verteilen.

Das Ciabatta nach Vorgabe im Backofen aufbacken.

Für 4 Personen:

6 Roma- oder Flaschentomaten
2 Zwiebeln
1 Ciabatta (zum Aufbacken)
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 EL frische Oreganoblätter
1 kleiner Zweig Rosmarin
100 g frisch geriebener Pecorino
50 ml Chianti

Schweizer Dreikäsehoch

Wir haben's mit einem feinen Fendant gemacht. Weil dieser typische Schweizer Weißwein aber nicht überall zu bekommen ist – ebenso wie die deutsche Variante Gutedel –, darf's auch ein anderer fruchtiger Weißer sein.

Den Käse mundgerecht würfeln. Die Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Aus Öl, Wein und Zitronensaft das Dressing anrühren und über den Käse gießen. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und/oder Zucker abschmecken.

Für 4 Personen:

200 g Appenzeller
200 g Greyerzer
200 g Emmentaler
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
3-4 EL Olivenöl
3-4 EL Weißwein
1 TL Zitronensaft
evtl. Salz, Pfeffer, Zucker

Winzertoast

Den Käse klein schneiden. Käse, Wein und Senf in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen und zu einer glatten Creme verarbeiten.

Das Brot vortoasten, mit der Käse-Wein-Creme bestreichen und für 3-4 Minuten in den auf 220 °C vorgeheizten Backofen schieben.

Für 4 Personen:

200 g Greyzer
100 ml Weißwein
1 EL grobkörniger Dijon-
senf
8 Scheiben Toastbrot

Südtiroler Speckbrötchen

Speck, Käse und Brot - Südtirol steht für herzhaftere Spezialitäten. Und der Wein ist schon lange nicht mehr das billige Massenprodukt der 1960er- und 70er-Jahre.

Die Vinschgauer aufschneiden.

Den Speck in schmale Streifen und den Käse in kleine Würfel schneiden.

Speck ohne Öl in einer Pfanne erhitzen, bis er das Fett auslässt.

Dann die Käsewürfel dazugeben. Ständig rühren, damit nichts anklebt oder anbrennt. Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, den Wein dazugießen. Weiterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Brötchenhälften mit der Käse-Speck-Masse bestreichen und im 180 °C heißen Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

Für 4 Personen:

4 Vinschgauer (zum
Fertigbacken)
100 g Südtiroler Speck
100 g Bergkäse
100 ml Grauvernatsch
Pfeffer



Frühlingsrollen

... sind bei uns Pfannkuchen mit asiatischem Touch. Zwar versucht China auch auf dem Wein-Weltmarkt Fuß zu fassen, wir setzen aber auf ein einheimisches Gewächs.

Mehl, Sojamilch, Wein und Eier mit Sesamöl und einer Prise Salz zu einem flüssigen, klumpenfreien Teig verrühren. 1 Stunde stehen lassen.

Die Pilze putzen und klein schneiden, die Sojasprossen waschen und abtropfen lassen. Die Pilze in Erdnussöl ca. 6 Minuten braten, zum Schluss die Sprossen für 1-2 Minuten untermengen, die Sojasauce dazugeben und beiseitestellen.

Aus dem Teig dünne Pfannkuchen in Erdnussöl ausbacken.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Die fertigen Pfannkuchen mit den Pilzen und Sprossen belegen, die Frühlingszwiebeln darüberstreuen und aufrollen.

Dieses Essen ist als kalter bis lauwarmer Snack gedacht, schmeckt aber auch warm hervorragend. Dazu hält man die Füllung und die Pfannkuchen einfach im Ofen warm, bis alle Portionen fertig sind.

Für 6-8 Personen:

250 g Mehl
300 ml Sojamilch
200 ml trockener
Silvaner
3 Eier
1 EL Sesamöl
Salz
200 g frische Shiitake-
Pilze
100 g Sojasprossen
Erdnussöl zum Braten
2 EL Sojasauce
1 Bund Frühlings-
zwiebeln

Tipp: In einer kleinen Pfanne kleine Pfannkuchen zu backen, macht zwar mehr Arbeit. Dadurch hat man dann aber ein prima kaltes Fingerfood, das man zusätzlich nochmals in Sojasauce tunken kann.



Register

Wein

A

Ananastorte	149
Asia-Garnelen.....	96
Asia-Marinade	40

B

Barolo-Bulleten.....	21
Bayrisch Kraut	129
Besoffene Jungfern	146
Beurre Rouge.....	33
Bœufjolais.....	60
Bock au vin	78
Borretsch-Melonen-Bowle	158
Bret à Porter	81
Brokkoli-Farfalle.....	104
Bunter Bohnensalat	45

C

California-BBQ-Sauce	35
Chianti-Ciabatta.....	18
Chicorée-Feuerbohnen-Salat.....	48
China-Bratnudeln.....	118
Coq au Vin	84
Couscous-Feta-Paprika.....	115
Currywurst	76

D

Das-muss-auch-mal-sein-Salat	51
Der-beste-Glühwein-von-allen	162
Dijon-Sauce	37

Drei-C-Huhn.....	82
------------------	----

E

Ehrenrettungs-Sangría.....	161
Eiswein.....	140
Elektras Oktopus.....	94
Entenbrust Orange-Rot.....	86
Export im Port.....	160

F

Fischfilet Gärtnerin.....	88
Fondue Fendant.....	117
Forelle Weiß-Blau.....	89
Fränkische Kartoffelsuppe.....	54
Früchtebrot.....	156
Frühlingsrollen.....	20

G

Gedünsteter Fenchel.....	126
Glut-Gemüse.....	127
Gnocchi mit Fenchelsauce.....	116
Grands crus.....	30
Granizado de vino.....	141
Gretchen.....	153
Grün-Weiß-Rot.....	46

K

Kabeljau im Wurzelsud.....	90
Kabinett-Stückchen.....	68
Käsetaler.....	16

Kalbsleber venezianisch	64
Kartoffelsalat Chablis	50
Kartoffelwaffeln mit Apfelweinmus	147
Kichererbsentarte	110
Koch-Wein-Schinken.....	74
Kohlrabi-Rohkost	44

L

Lachs Royal.....	91
Lauch-Muffins.....	13
Linsentopf mit Speck.....	72
Löwe(i)nzahn.....	125

M

Majoranknödel	131
Mandeltorte	151
Mangold-Brösel-Kuchen.....	111
Marinierte Zucchini.....	29
Maultaschen	66
Meerrettichsauce	32
Meersault-Süppchen.....	56
Meißenknödel	139
Muscheltopf.....	97
Muskateller-Meringen.....	143
Muskateller-Sirup	142
Muskatellersülze.....	71

O

Oliven-Wein-Käse.....	42
Ost-West-Salat.....	47

P

Penne Primitivo	103
Pesto-Variationen	38
Pfälzer Weinfleisch	65
Pilz-Lasagne.....	114
Pilz-Rührei.....	120
Pinot-Polenta-Schnitten.....	133
Pizza di Montepulciano	112
Pommes Rot-Weiß.....	23

Q

Quiche de Vin	73
---------------------	----

R

Ratatouille	106
Rehgulasch mit Pfiff(erlingen).....	80
Reis-Wein-Nudeln mit Krabben	95
Reis-Wein-Salat.....	49
Reis(w)eintopf.....	107
Retsinesto	38
Riesenbohnen Rot-Weiß.....	28
Riesling-Quark.....	41
Roqueport-Crème.....	41
Rosetta tonnata.....	63
Rot-blaue Domina-Zipfel	77
Rote Tomatensuppe	55
Rotkost	51
Rotweinbarben	92
Rotweinbutter	37
Rotweinerdbeeren	136
Rotweinkohl	128
Rotweinkuchen	150

S

Salbeihäppchen in Weinteig.....	25
Salsalice Rot-Grün	36
Saltimbocca.....	62
Sanddornfelder-Creme.....	138
Sangioviesto.....	39
Sardinhas Verdes.....	93
Schaum-Weinsößchen.....	142
Schinken in Weinteig.....	75
Schweinefleisch-Curry.....	70
Schweizer Dreikäsehoch.....	18
Sherry-Datteln im Speckmantel.....	24
Sherry-Hähnchen.....	83
Sherry-Tofu	119
Silvanesto.....	39
Sir Quincey.....	159
Sommeliertes.....	14
Sommer-Nudeln mit Amarone.....	102
Spaghetti Bolognese.....	101
Spaghetti Carbonara.....	100
Spanische Traubensuppe	57
Spanischer Wurstsalat	27
Spanish Cream.....	160
Spargel im Weinbad.....	122
Südtiroler Speckbrötchen.....	19
Szechuan-Hähnchen.....	85

T

Tagliatelle al Salice e Salmone.....	103
Tomaten gefüllt-gegrillt	61
Träubchen-Salat.....	50
Trauben in Weinteig.....	145
Trocken-Süppchen.....	58
Trollinger-Spätzle	132

U

Unstrudel.....	109
----------------	-----

V

Veggie-Chili	113
Velt(liner)-Salat	44
Vinat	123
Vin-Beignets	144
Vindetta.....	137
Vinette	42

W

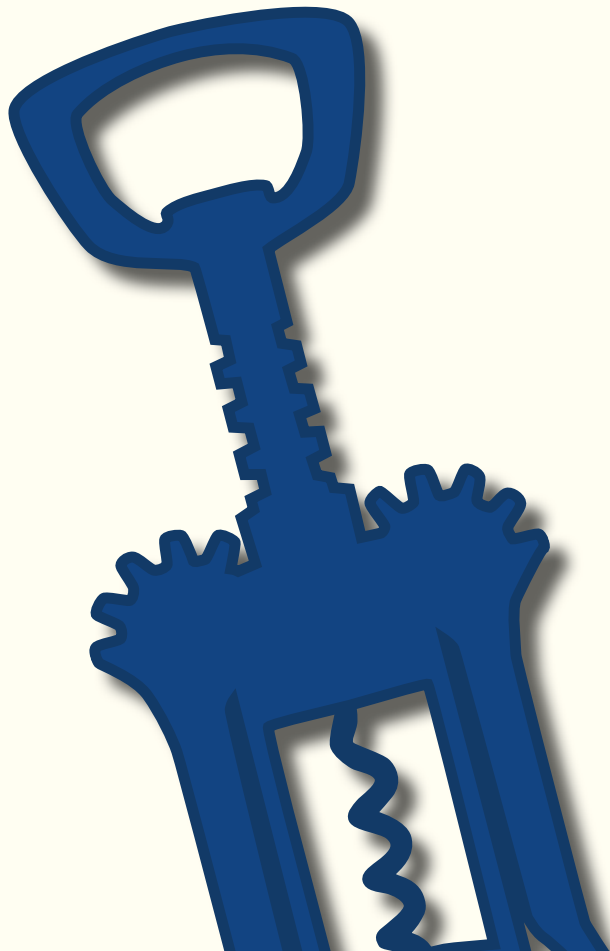
Wein-Nachts-Bäckerei	152
Weinberglauch.....	124
Wein-Brandteig-Brötchen	12
Weine-Medaillons	69
Weinillekipferl.....	152
Weininchen.....	79
Weinkraut-Klöße.....	130
Weinpilze.....	34
Weißwurstsalat	26
Winzerfladen.....	17
Winzer Plätzchen.....	154
Winzertoast	19
Wirsingtopf.....	108

Y

Yorkshire-Puddings.....	15
-------------------------	----

Z

Zimtsterne plus..... 155
Zitronen-Wein-Schnitten 148
Zwiebelsuppe57



Mit Bacchus am Herd

Im Wein liegt ja bekanntlich die Wahrheit, und im Falle dieses ideenreichen Kochbuchs auch der Genuss: Wie wäre es mit einem Riesling-Risotto, einem Meersault-Süppchen oder saftigen (Sch)Weine-Medaillons? Dazu einen Salat mit Weindressing, und als Dessert feine Muskateller-Meringen? Alle Rezepte sind leicht nachkochbar und entführen Weinliebhaber und Hobbyköche in bisher unbekannte Geschmackswelten. Sehr zum Wohle!

ISBN 978-3-86913-280-8



9 783869 132808

www.arsvivendi.com