

## 17. Online-Weinprobe „Sommer-Weine & Sommer-Snacks“

Liebe Freunde vom Zwölberich, liebe Genussmenschen,

Sommer voraus! Wir freuen uns mit euch auf warme Tage, lange Nächte und ganz viel Sonne im Herzen. Gute Vorbereitung ist alles, deswegen könnt ihr bei diesem Online-Event schonmal die Weine für die nächste Gartenparty, die Terrasse oder den Ausflug zum Strand entdecken. Die passenden sommerlichen Rezepte liefern wir nicht nur gleich mit, wir lassen uns beim Vorbereiten über die Schulter gucken! Gutes Essen und guter Wein gehören einfach zusammen! Seid dabei am **29.05. um 19.00 Uhr!**

Einfach um diese Uhrzeit auf unsere Seite gehen <https://www.facebook.com/hartmut.heintz.5>. Dort startet das Live-Video mit Christine Dörnbach. Notwendig ist lediglich, dass Sie auf Facebook angemeldet sind. Alternativ dazu können Sie uns auch auf <https://www.zoom.us> folgen. Wählen Sie „einem Meeting beitreten“ und geben Sie die ID **89457497632** (ohne Leerzeichen) ein, klicken Sie auf „Beitreten“, folgen Sie den Anweisungen des Programmes („hier klicken“ oder „herunterladen und ausführen“), „Zoom öffnen“, geben Sie eine gültige E-Mail-Adresse und einen beliebigen Benutzernamen ein, klicken Sie auf „dem Webinar beitreten“. **Viel Freude!**

Damit die Weinprobe für Sie ein unvergessliches Genuss-Erlebnis wird, haben wir für Sie hier noch ein paar Anregungen und Ideen zusammengestellt.

**Neutralisieren zwischen den Weinen:** Das gelingt am besten mit Mineralwasser und einem nicht zu herzhaften Brot. So ist Ihr Gaumen bereit für die nächste Geschmacksexplosion.

**Glas mit Wasser ausschwenken:** Gerade beim Wechsel von Weiß auf Rot empfiehlt es sich, das Glas mit klarem Wasser zu schwenken. Halten Sie dafür eine Vase oder Schüssel bereit, um das Wasser ausgießen zu können.

**Genügend Gläser bereitstellen:** Oft lohnt es sich, einen Wein noch eine Weile im Glas zu behalten und nach oder während der Probe noch einmal „nachzuschmecken“. Wenn möglich, stellen Sie zwei Gläser je Person bereit.

**Das macht es besser:** Bitte alle Rotweine wenn möglich 1-3 Stunden vorher öffnen und atmen lassen

### Und was gibt's zum Wein?

Wir haben Empfehlungen für leckere Kleinigkeiten für Sie zusammengestellt.

Im Paket sind diesmal sechs Weine enthalten:

- ◆ **2019er Auxerrois Qualitätswein trocken**
- ◆ **2020er Cuvée Anna Riesling Qualitätswein feinherb**
- ◆ **2020er Nahe St. Laurent Weißherbst Qualitätswein feinherb**
- ◆ **2018er Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich**
- ◆ **Riesling Deutscher Sekt trocken**
- ◆ **2018er Dornfelder Qualitätswein trocken**



**Order:** Mit den umseitigen Rezepten ein Büffet bauen und nach Lust und Laune kombinieren. Selbstverständlich können Sie die Live-Weinprobe auch pur und ohne großen Aufwand genießen. Reinklicken, dabei sein und mittrinken. Lassen Sie uns gemeinsam eine gute Zeit verbringen.

Und jetzt: **VIEL SPASS!**

## Snacks und Rezepte:

Die Sonne lädt uns ein zu gemütlichen Nachmittagen auf dem Balkon, Gartenpartys und Grillabenden. Mit unseren Rezepten sind Sie perfekt vorbereitet.

### ◆ Auxerrois:

**Karottenaufstrich/-dipp:** 200 g Karotten fein raspeln, 2 EL Sonnenblumenkerne ohne Fett in der Pfanne anrösten, mit 100 g Creme fraîche oder Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Schnittlauch oder frischen Frühlingszwiebeln bestreuen. Dazu Zwiebelbaguette.

**Erbenaufstrich/-dipp:** 1 große Zwiebel (und nach Belieben Knoblauch) würfeln und in der Pfanne in 1 EL Öl glasig anschwitzen, 350 g TK-Erbesen hinzufügen und mit 2-3 EL Wasser ca. 5 min andünsten, bis die Erbsen weich sind und das Wasser verdampft ist. Mit 3 EL Olivenöl pürieren, salzen und pfeffern. Nach Belieben mit frischer Minze und Zitronensaft abschmecken und/oder gerösteten Pinienkernen bestreuen. Dazu französisches Baguette.

### ◆ Cuvée Anna Riesling:

**Griechischer Graupen-Granatapfel-Feta-Salat:** 200 g grobe Graupen nach Packungsanweisung kochen, in einem Sieb unter fließendem, kaltem Wasser abspülen (um die Stärke zu entfernen, die Graupen sollen nicht kleben) und sofort 1 EL Olivenöl untermischen. 100 g Feta würfeln, einen halben Granatapfel auslösen. Mit dem Dressing (Salz, Pfeffer, Zitronensaft, gehackte frische Minze und Petersilie, 2-3 EL Olivenöl, 100 g Naturjoghurt) vermengen und mit frischer Minze und Petersilie garnieren.

**Hühnchenspieße mit Curry und Apfel:** Biohähnchen in Würfel schneiden, mit Currypulver, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronenabrieb für 1 - 2 Stunden marinieren. Dann das Hähnchen abwechselnd mit Apfelschnitzen und Zwiebeln auf Spieß stecken. Auf den Grill (oder in der Pfanne) 7 - 10 Minuten garen. Mit Schnittlauch garnieren.

### ◆ St. Laurent Weißherbst:

**Fisch-Tomaten-Aufstrich/-dipp:** 1 Dose Thunfisch (aus nachhaltigem Fang) abtropfen lassen oder eine entsprechende Menge Räuchermaifreie so fein wie möglich zupfen (dabei auf die Gräten achten), eine kleine Zwiebel so fein wie möglich hacken. Alles mit 5 EL Tomatenmark, 3 EL Creme fraîche oder Mayonnaise vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben mit Schnittlauch garnieren. Dazu passt Roggenmischbrot.

**Zitronen-Basilikum-Pasta:** Pasta (Spaghetti, Bandnudeln o.ä.) kochen, Wasser bis auf einen kleinen Rest abgießen, einen Schuss Sahne, Muskat, Zitronenabrieb und Basilikum (und wer mag noch etwas Chili) unterheben. Die Konsistenz soll ungefähr so wie Spaghetti Carbonara sein. Nach Belieben mit Parmesan oder Grana Padano bestreuen.

### ◆ Müller-Thurgau:

**Feta-Creme:** 1 Knoblauchzehe, 250 g Feta, 100 g Joghurt, Salz und Pfeffer. Alles zu einer glatten Creme pürieren, nach Belieben mit Zitronensaft, Olivenöl, frischem Rosmarin würzen. Dazu passt kräftiges Körnerbrot.

**Würstchen im Spiral-Schlafröck:** Fertigen Blätterteig in Streifen schneiden. Lieblingwürstchen spiralförmig mit dem Teig umwickeln. Im Backofen bei ca. 190 Grad backen, bis der Teig schön aufgegangen und goldbraun ist und die Würstchen gar sind

### ◆ Riesling Sekt:

**Muschelpfanne (vom Grill):** Muscheln nach Wunsch ggfs. auftauen und bei Bedarf putzen. In einer gusseisernen Pfanne Schalotten und Knoblauch mit viel Butter glasig anschwitzen. Muscheln dazu geben, sofort mit einem guten Schuss Rieslingsekt ablöschen. Gewürzt wird mit süßem Paprikapulver und Salz sowie Zitronensaft. Deckel schließen und ca. 5 - 7 Minuten garköcheln. Noch geschlossene Muscheln aussortieren. Zum Schluss frische Petersilie unterheben.

**Erdbeeren mit Creme fraîche und grünem Pfeffer:** Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden und leicht zuckern. Mit etwas Orangensaft und Abrieb marinieren. Mit ein paar eingelegten grünen Pfefferkörnern vermengen. Dazu einen Klacks (leicht gezuckerte) Creme fraîche

### ◆ Dornfelder:

**Kalbsröllchen mit Spinat, Bacon und Winzerkäse:** Bio-Kalbshüfte in dünne Rouladen schneiden (lassen). Salzen und pfeffern, mit frischem Spinat, Bacon und Winzerkäse belegen. Zu festen Röllchen rollen und mit Spieß fixieren. Auch von außen würzen. Auf dem Grill ca. 10 - 12 Minuten (mehrfach wenden) garen. Die Röllchen sollten innen noch rosa sein.

**Champignons aus der Grillpfanne:** Kleine Champignon-Köpfe putzen und mit einer Mischung aus Olivenöl, Limettenabrieb, Knoblauch, Salz und Pfeffer ca. ½ Stunde marinieren. Sonnenblumenöl in der Pfanne stark erhitzen und die Champignons unter mehrfachen Wenden goldbraun braten. Mit frischem Schnittlauch garnieren.