

November 2021

Neues aus der Vinothek



On The Road Again

Die Weinrettung Salzburg rückt wieder aus und rettet Downgelockte, Homeofficer und Shoppingverweigerer („Beim nächsten Lockdown mach i net mehr mit, da bleib i afoch daham“).

Unsere aktuellen Überlebenspakete – als 6-Packs, Zustellung frei Haus in Salzburg und Umgebung – schauen so aus:

(Foto: Andrey Armyagov / Quelle: Alamy Stock Photo)



Standard, für den schlanken Fuß, Euro 60.–

- Weingut Stift, Röschitz – Franzis Frizzi Rosé
- Weingut Heftner, Groß-Schweinbarth – Roter Muskateller
- Weingut Manfred Gruber, Langenlois – Grüner Veltliner
- „Fruchtig und Leicht“
- Bio-Weingut Stix, Matzen – Weißburgunder
- Weingut Ecker-Eckhof, Wagram – Gemischter Satz
- StephanO Das-Wein-Gut, Deutsch-Schützen – Blaufränkisch „Trinculo“

(Foto: Andrea Lämmerhofer / Quelle: Vinothek De Gustibus)



Premium, für die blaue Stunde, Euro 100.–


- Weingut Manfred Gruber, Langenlois – Riesling Sekt
- Weingut Migsich, Antau – Rosé Rosalia DAC
- Weingut Ludwig Ehn, Langenlois – Grüner Veltliner Ried Panzaun
- Weingut Pock, Straden – Morillon Vulkanland DAC (Salon 2021)

- Weingut Kölbl, Röschitz – Riesling vom Urgestein
- Weingut Silvia Heinrich, Deutschkreutz – Blaufränkisch

(Foto: Andrea Lämmerhofer / Quelle: Vinothek De Gustibus)

Selbstredend können Sie sich auch alles andere aus unserem großen Angebot wünschen.

Die Weinrettung erreichen Sie, auch bei eingeschränkten Öffnungszeiten, bequem unter vinothek@degustibus.at oder 0662 / 27 61 51.



Ritschert

[4 PORTIONEN]

[ZUTATEN]

- 250 g Geselechtes
- 1 Zwiebel
- 20 g Butterschmalz
- 1 Petersilienwurzel
- 200 g Rollgerste
- 1 l Selchfond
- Suppenwürze
- Salz
- Pfeffer
- Liebstöckel
- Lorbeerblatt
- 150 g Bohnen (jede Art, aus dem Glas oder der Dose)

[ZUBEREITUNG]

1. Geselechtes in ungesalzenem Wasser etwa 1 Stunde kochen. Einen Liter Selchfond für die spätere Verwendung aufheben!
2. Zwiebel feinkwürfelig schneiden und in Schmalz anschwitzen.
3. Kleingeschnittene, geschälte Petersilienwurzel etwas mitanrösten.
4. Rollgerste waschen und zu den Zwiebeln geben.
5. Mit Selchfond aufgießen, würzen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.
6. Bohnen waschen und mit dem in Würfel geschnittenem Geselechtes dazugeben und noch einmal 20 Minuten fertigkochen.

[TIPP]

Aus dem restlichen Selchfond können Sie eine köstliche legierte Grießsuppe herstellen. Ein Rezept dazu finden Sie in meinem ersten Kochbuch „Geschmackssache“.

Paprikahendl mit Chinakohlsalat

Zutaten:

Zubereitung:



Für die Paprikahaut:
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehen
 2 Handkäsarl
 Salz, Pfeffer
 Öl zum Anbraten
 1 EL Butter
 1 EL Paprikapulver
 1 EL Paprikapulver, edelsüß
 1 EL gutes Mehl
 250 ml Weißwein
 1 Hühnerfond
 200 ml Obst

Für die Pate:
 4 EL Käsbiskone
 2 EL Kernöl

Für die Salat:
 1 kleiner Chinakohl
 2 EL Sauretomaten
 1 EL Creme fraîche
 1 EL weißer Balsamico
 1 EL Traubersüßholz
 1 TL Zucker

Für den Dip:
 4 EL Sauretomaten
 Caperspepfische
 1 Spritzer Zitronensaft

Für das Paprikahaut Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein hacken, Knoblauch in Scheiben schneiden.
 Handkäsarl in Unter- und Oberrunde schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf Öl erhitzen, Handkäsarl darin goldgelb anbraten und herausheben.
 Eine milchsaure Butter in den Topf geben, Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen. Paprikapulver einrühren, wie Mehl stechen und mit Weißwein ablöschen. Hühnerfond und Obst zugießen mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten köcheln, dann Hartöl einlügen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde schmecken. Hartöl aus der Sauce nehmen und warm halten. Sauce mit einem Pürierstab mixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Für die Pate Käsbiskone in einer Pfanne erhitzen. Von Hand anheben und abkühlen lassen. In einer Küchenmaschine mixen und mit Kernöl aufgeben. 1 Stunde stehen lassen.

Chinakohl putzen, waschen und vierteln. Die restlichen Zutaten vermischen und den Chinakohl damit marinieren. 30 Minuten stehen lassen.

Für den Dip Sauretomaten glas erhitzen und würzen.

Handkäsarl mit Sauce und Chinakohlsalat anrichten, wie Pate und Dip garnieren.



Essen & Trinken, Leib & Seel

Zum Trinken hätten wir also schon was, und als Begleitungsspeise (manche, höre ich, suchen den Wein, sekundär sozusagen, als Speisenbeleiter aus – sowas!) fallen uns mindestens zwei feine Gerichte ein. Kunststück, bei solchen Neuerscheinungen am Kochbuchsektor! Ihr Vinothekar ist bekanntlich ein genussverliebter Rezepteschwömer, gerne auf Innovatives und Alternatives aus; aber manchmal freut er sich sakrisch über Old-School-Wiederentdeckungen.

In diesem Sinne: Feiern wir das Wochenende traditionell mit bodenständigem Ritschert samt kräftigem GV Panzaun und anderntags Paprikahenderl, akkompagniert von Chinakohl und elegantem Bio-Weißburgunder.

(Quellen:

Roland Essl: *Alpenkulinarik. Geschichten und Rezepte der alpenländischen Küche*. Verlag Anton Pustet, 320 Seiten, 21 x 26 cm, Hardcover mit Lesebändchen, ISBN 978-3-7025-1024-4, € 32,00

Uschi Korda & Erwin Werlberger: *Wunderbares Wintergemüse. Regional und ausgefallen – Rezepte mit heimischem Wintergemüse*. Servus, 240 Seiten, 22 x 27 cm, Hardcover, ISBN 978-3-7104-0290-6, € 30,-, Fotos©Helge Kirchberger)

Beide Bücher zu den Rezepten liegen in der Vinothek auf. Bestellen Sie sie bei Ihrem nächsten Anruf über die Weinrettungs-Hotline gleich mit!



Advent und Nikolo

Beschenken Sie sich und Ihre Lieben im Hausarrest doch mit einem ganz besonderen Adventkalender: Im feschen Holzkistl finden sich, liebevoll verpackt, 24 FlascherIn 0,2l vom Weingut Pock, Weiß- und Rotweine, Rosé und Secco, Tresterbrand und Kernöl. Eine Genussreise ins Vulkanland Steiermark, die die Wartezeit aufs Christkind verschönert!

Vorher kommt aber noch der Nikolaus – der echte, der mit der Bischofsmütze, nicht

der Santa mit der Zipfelhaubm. Ihm zu Ehren gibt's bei uns die freundliche Figur zum Anbeißen, hergestellt aus Fairtrade-Schokolade in feinsten Wiener Konditortradition.

Notabene: Für die Großen darf's auch was anderes sein im Nikolosackerl als nur Schoki, Mandarinen und Nüsse. Wir empfehlen eine gepflegte Magnum – Sie wissen schon, für wenn man zu zweit ist und der andere nix trinkt...

(Fotos: Weingut Pock, Straden & Andrea Lämmerhofer/ Quellen: Weingut Pock, Straden & Vinothek De Gustibus)





Glühwein? Punsch? – Gin!

Nichts gegen ein süßes, heißes Häferl in vorweihnachtlicher Kälte (und der Dr. Sporer beispielsweise macht ja wirklich exzellente Pünsche!), aber diesmal möchte ich Ihnen was richtig Anständiges und Herzerwärmendes empfehlen, meine persönlichen drei Lieblings-Gins.

Der „HeartonPoint“ aus Melk, ein London Dry „made with love and lemon, orange,

juniper, coriander, levander, rose, hawthorn", sauteuer und jeden Cent wert.

Der „**Dick & Stein**“, ein Wien–Berlin–Projekt, „Handcrafted European Dry“, 23 Botanicals, biologisch und nachhaltig, in sehr limitierter Auflage. Mein Aufsteiger des Jahres!

Für beide empfehle ich nur das schönste Tonic, nämlich das „Alpine Tonikum“–Sirup, selbstgemacht von unseren Freunden der Burdock Cocktailbar. Oder. Einfach. Pur.

Schließlich der Alltime Favourite „**Äijst**“ aus der Südsteiermark, aus folgenden drei Gründen:

1. Der Klassische: **Pale**. Puristisch, aber nicht einfach. Experte Andi von der Destillerie meint: Wenn schon Tonic, dann mit gaaanz wenig Zucker!
2. Der Verruchte: **Peat**. Geräuchert über Torf aus dem Hochmoor von Garanas, eigenwillig, aber nicht kompliziert. Konfuzius Andi says: Probier's als Gin Soda mit Limette!
3. Der Verspielte: **Umbra**. Gefühlvoll, aber nicht naiv. Perfekt zu eisgekühltem Natur–Kola (Hoobert's aus Salzburg!) oder heißem Espresso, Caffè Corretto einmal ohne Grappa...

Baumbehang

De Gustibus verkauft jetzt auch Christbaumkugeln? Ei freilich, aber nur die stilvollen von Äijst!

Im mundgeblasenen Glas eine Symphonie aus den oben beschriebenen Sorten, ein Freudentaumel im Bouquet und eine Wonne im Abgang. Am besten lässt sich das erklären, wenn man den Inhalt einschenkt und die Gläschen klingeligen lässt. Wenn Sie mich fragen: Kein Vergleich zu den pickigen Likörflascherln aus ferner Kindheit.



Steirer samma, Steirer bleibma...

... singt nicht nur der Steiner Franz mit den Mooskirchner Altsteirern, sondern aus vollem Herzen auch der Verein der Steirerinnen und Steirer in Salzburg.

Zahlreiche und vielfältige Events, allen voran das jährliche Steirertreffen, aber auch Kochkurse, Stadtführungen, Krimilesungen etc. laden heimwehgeplagte Landsleute sowie Beute- und Begierdsteirer zum Netzwerken ein.

Noch nicht Mitglied? -> Mitglied werden

Und, wer weiß, vielleicht gibt's bei Andrea bald einmal ein logopädisches Seminar zur kulturell korrekten Aussprache des Terminus „Äste, auf denen Botanicals wachsen“ auf Steirisch: Geschrieben Äijst, gesprochen Ej-st.

(Fotos: Andrea Lämmerhofer / Quelle: Verein der Steirerinnen und Steirer in Salzburg)



[Impressum](#) | [Datenschutz](#)

[Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.](#)