



Rotwein
Qualitätswein b.h.
Domfelder

Dunkelfelder
trocken Rotwein

Dämmer-Schobbe

Prädikatswein
Riesling
Kabinett
Halbtrocken

Weingut Sonne
2018
Silvaner trocken
Auslese

Kerner
Hauswein

2019
Gewürztraminer
Trockenbeeren
Auslese

18/11% vol.
Müller-Thurgau
Rivaner
Halbtrocken
Landwein

RHEINHESSEN
WEIN

18. WEIN
3835/11

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.

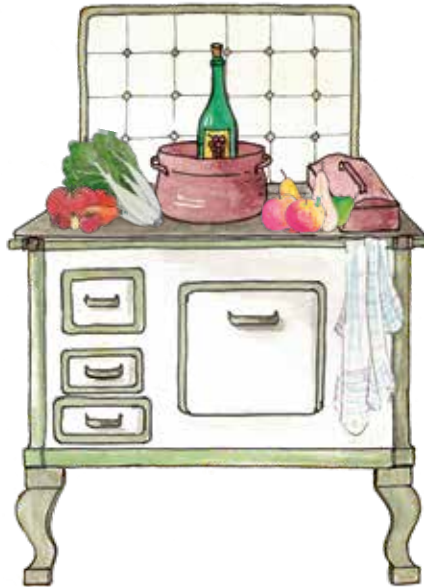
Umschlag und Inhalt dieses Buches wurden auf
zertifiziertem Recyclingpapier gedruckt, die veganen
Druckfarben sind frei von Mineralölen und tierischen
Bestandteilen. Deswegen ist das Buch mit dem Blauen
Engel ausgezeichnet. Unsere Klimaspende für dennoch
entstandene Emissionen fließt einem regionalen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

Alle Umwelturkunden 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.



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	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



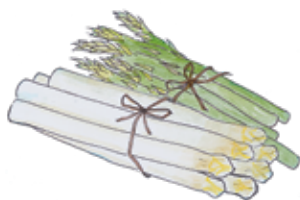
Saisonkalender	Gemüse, Obst, Kräuter und Wildkräuter	32
Weinsteckbrief	Sauvignon blanc & Cabernet Dorsa	33
Vorspeise	Feldsalat auf Roter Bete	34
Suppe	Bärlauchcremesuppe	35
Hauptgericht	Zander mit Wurzelragout	36
RatzFatz	Spaghetti mit Bärlauchpesto	38
Nachtisch	Weincreme	39
Weinvesper	Pikante Windbeutelchen	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	Röstkuchen mit Lachsforelle	44
Suppe	Wildkräutersüppchen	45
Hauptgericht	Grüne Soße und Tafelspitz	46 47
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	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 Rotweibirne	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 Hauschlachtung 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



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.



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.



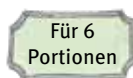
Im **Tipp-Kasten** findet ihr Informationen zu Gerichten, Zutaten oder Wissenswertes aus der Küchenwelt.



Beilagen:
Kartoffelklöße
Apfelrotkohl



Die empfohlenen Beilagen findet ihr zwischen Gabel und Messer.



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 ✧ Butterrüben ✧ 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





300 g Rote Bete fein würfeln
300 g mehligkochende
Kartoffeln grob würfeln

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

1 Stangenweißbrot in Scheiben
 schneiden
grobess Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
 Dill

Die Rote Bete und Kartoffeln im Dampfgarer oder einem Dämpfeinsatz (damit die Bete nicht ausblutet) eines Kochtopfes weich garen.
Durch eine Kartoffelpresse drücken und gut ausdämpfen lassen.

Die Masse mit Olivenöl und Zitronensaft 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.



Suppe Petersilienwurzelsuppe

2 mittelgroße Zwiebeln
50 g Butter oder Pflanzenöl

grob würfeln

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

1,5 kg Petersilienwurzel
150 ml Weißwein

in 1,5 cm große
Stücke schneiden

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.

2 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat
1 Lorbeerblatt

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.

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

Petersilie klein hacken

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, Schwarzwurzeln, Knollensellerie oder Pastinaken.



Hauptgericht



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 |



RotweinsöÙe:

- | | |
|-------------------|------------------|
| 50 ml Rotwein | zum Anröhren mit |
| 2 TL Speisestärke | |

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

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.

Die Bindung in die SoÙe röhren und gut 2 Min kochen lassen.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und die SoÙe darübergeben.



Das *Schafelstück* 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

1 Stück Schale
dünn abschälen

30 g Speisestärke
175 ml Wasser

500 ml Weißwein
2 Eigelb
125 g Sahne

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).

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.

Variante:

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



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.



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



Eierwoi-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 Orangensaft • 300g Mehl • 1 TL Zimt.
1/2 P. 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.

Der Belag:

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

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.



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, Kurzgebratenes, 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 Kulturreben. Frühburgunder hat seine Geschmacksstoffe in der Schale, häufig angeboten als Barrique.

Lauchnudeln mit Käsesoße

400 g Nudelnester

Nach nach Packungsanleitung kochen.

5 EL Bratöl

2 mittelgroße Zwiebeln

klein würfeln

2 Knoblauchzehen

fein würfeln

500 g Lauch

in feine Ringe schneiden

In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch kurz anbraten, die Lauchringe zugeben und alles zusammen ca. 5 Min dünsten.

Salz, Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer würzen.

250 g Blauschimmelkäse

120 g Sahne

Im Pürrierbecher den Käse mit der Sahne mixen.

Die Nudeln, das Pfannengemüse und die Käse-Sahne-Mischung in einer Schüssel vermischen und nach Geschmack nachsalzen (je nach Salzgehalt des verwendeten Käses), mit dem Schnittlauch bestreuen und servieren.

1 Bund Schnittlauch

in Röllchen schneiden



Grumbeeren sind im Pfälzischen und Rhein Hessischen **Kartoffeln** bzw. »Grundbirnen«. Die *Backesgrumbeern* sind ein typisches Gericht meiner Heimat. Der *Backes* fand sich in fast jedem Dorf und war der zentrale Brotbackofen in Form eines Backhauses. Wenn Brotbacktag war und der

Ofen vom Brotbacken gut heiß, dann brachte die Hausfrau ihren Bräter zum Backes und ließ in der Nachhitze dieses köstliche Gericht garen. Backeskartoffeln sind außerdem ein typisches Gericht, dass im Ofen garte, während die Feldarbeit verrichtet wurde, bei der die ganze Familie mithalf, gerade im Herbst zur Weinlese. Nach getaner Arbeit stand so ein stärkendes Gericht zur Verfügung. Heute sind Backeskartoffeln ein Geheimitipp, wenn Gäste kommen, mit denen ihr gern Zeit verbringen möchtet, statt in der Küche zu stehen.

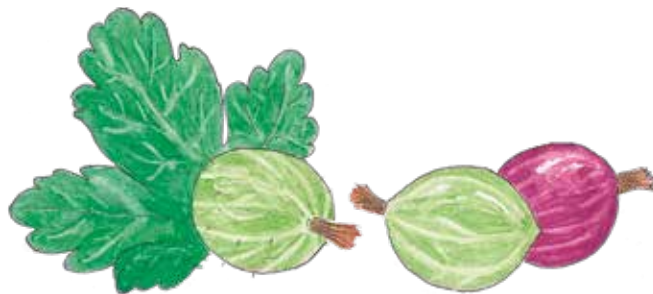


W

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
Wiesenkнопf 46
Wildfleisch 117
Wildkräutersüppchen 45
Windbeutelchen, pikant 39
Winzerkekse, herzhaft 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



Echt einheimisch

Warum in die Ferne schweifen ... Sie wissen schon:

Das Gute liegt vor unserer Haustür. Deswegen zeigen wir Ihnen in unseren Büchern die Perlen Ihrer Region.

Das können die Berge, Täler und Hügel im nahen Umkreis sein (in Rheinhessen die Hiwwel und Wingerte) oder auch in der heimischen Urlaubsregion.

Familien sind von der Freizeitserie »... mit Kindern«

begeistert und erkunden von der Ostseeküste bis zum Allgäu alles was Kindern Spaß und sie glücklich macht.

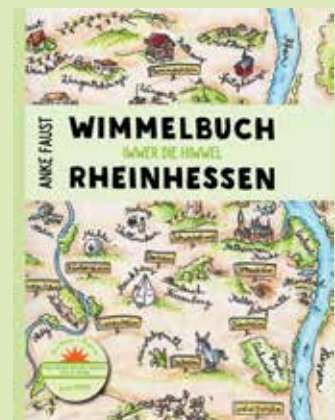
Naturnah, vielseitig und preiswert.

Beim Wandern und Radeln für »die Großen« wird es bei pmv auch schon mal sportlich – aber wir bleiben sanft und fair zu Natur und Umwelt. Und zu Ihnen: Wir führen Sie immer rechtzeitig in ein Lokal. Echt fair. Echt einheimisch.

Und mehrfach ausgezeichnet.



Reiseführer
Wanderbücher
Postkarten Waldglück
Rheinhessen-
Krimis Lieblingsalm
Kochbücher
eBooks Rheinhessen-
Shop Geschenkpapier
Radtourenführer
Neugier Ideen Heimat
Rheinhessen-Poster
Kalender GPS-Daten
Freizeit mit Kindern
Lesestoff Naturnah





Ausflüge mit Kindern:
www.PeterMeyerVerlag.de

