Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

DREI FARBEN ROT

Die Dinge sind oft nicht, wie sie scheinen, und gerade dies lässt sie erst lebendig werden. So sehen wir rote Dinge deshalb rot, weil sie vom weißen Licht viel Grün in sich aufnehmen. So haben die allermeisten Rotweinsorten helles Fruchtfleisch und ihr Most erhält seine Farbe allein während der Maischestandzeit aus der Beerenhaut von kaum merklich über zart rötlich bis hin zu kräftigem Rot. Ebenso entstehen viele der wahrgenommenen Weinaromen erst unmittelbar beim Trinken im Zusammenspiel mit unserem Milieu im Mund und unser Geschmackserlebnis ist oft abhängig von den begleitenden Speisen. Lassen Sie uns heute zu den verschiedenen Spielarten der Spätburgunder-Traube drei rote Kleinigkeiten unterschiedlichen Temperamentes zubereiten, welche vielleicht Ihren Osterbrunch bereichern könnten.

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Zubereitung

Rote Beete-Suppe mit Meerrettich – dunkelrot
Dazu wollen wir Rote Beete schälen, würfeln und in leicht gesalzenem Wasser garen, mit Gemüsefond auffüllen und unter Hinzugabe von reichlich Meerrettich aus dem Glas oder der Tube mit dem Pürierstab schaumig schlagen und nochmals mit etwas Salz abschmecken.

Kaffee-Curry-Karotten – orangerot
Hierzu dürfen wir die Karotten schälen und in nicht zu dünne womöglich schräge Scheiben schneiden. Diese werden wir in Öl anbraten mit großzügig Cumin und Kurkuma - will sagen mit Kreuzkümmel und Gelbwurz - sowie mit etwas Zimt und Chilipulver und wenig Senf würzen, mit Rohrzucker bestreuen, das Ganze mit einer kleinen Menge Kaffees ablöschen. Nicht zu viel, sonst dominiert der bittere Geschmack. Wenn wir das Gemüse vorsichtig mit den Gewürzen vermengt haben, dürfen wir es mit Deckel bissfest dünsten. Zum Schluss können etwas Salz die Gewürze unterstützen und ein Schuss Sahne oder Kokosmilch die Sache abrunden.

Marinierte rote Paprika – hellrot
Rote Paprikaschoten hatten wir zuerst gewaschen, halbiert und ausgenommen und mit den allenfalls leicht geölten Schnittflächen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt und bei ca. 180° C im Ofen solange geröstet, bis die Haut an wenigen Stellen bräunt und sich zu lösen beginnt.
Sobald die Paprikahälften soweit abgekühlt sind, können wir, ohne uns die Finger zu verbrennen, mit Hilfe eines kleinen Messers die Haut abziehen. Hernach müssen wir wiederum unter Schonung der Fingerspitzen eine vorher natürlich geschälte Ingwerknolle reiben und zusammen mit feiner Sojasoße und etwas Apfelsaft unter die in mundgerechte Stücke geschnittenen Paprika heben. Vor dem Genuss sollte noch etwas Zeit zum Durchziehen bleiben.

Die Suppe ist heiß, die Karotten sind warm und die Paprika lauwarm oder kalt zu servieren.
Wie immer viel Spaß beim Kochen und Genießen! Zu welcher Erscheinungsform des Spätburgunders gefällt Ihnen welche unserer roten Kleinigkeiten am besten?

Zutaten

Die Zutatenliste(n) ergeben sich aus den Rezepten. Da sich alles gut zum Aufheben eignet und es stark davon abhängt, ob Sie es als z. B. Beilage zu Fleisch und Basmatireis oder zu frischem Weißbrot servieren, haben wir auf konkrete Mengenangaben verzichtet.

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT
TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

Weinempfehlung

Rosé (Cabernet Dorsa + Merlot)

Pinot Noir

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE