

Rieslingsuppe mit Käse

Zutaten:

3 Zwiebeln, 3 Stangen Lauch

400 g Champignons

1 kg Hackfleisch (gemischt)

250 ml Halbtrockener Riesling "Kröver Nacktarsch"

750 ml Schmelzkäse

250 ml Sahne, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Lauch gründlich waschen und in Scheiben schneiden, 2 Esslöffel Lauch bei Seite legen.

Die Champignons putzen oder bürsten und in Scheiben schneiden. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

Das Fett in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch unter Rühren anbraten; die Zwiebeln unterrühren und ebenfalls anbraten.

Anschließend den Lauch und die Champignons dazu geben und kurz anschwitzen.

Mit Wein und Brühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nun den Schmelzkäse und die Sahne zufügen und unterheben. Unter ständigem Rühren den Käse in der Brühe auflösen.

Die Suppe vom Herd nehmen und ein paar Minuten ziehen lassen. Nach Belieben abschmecken und in gewünschten Tellern oder Schalen servieren.

Als Garnitur zum Schluss noch die Lauchstreifen auf die Suppe streuen; dazu passt Baguette.

Moselzander in Rieslingsauce

Zutaten für 4 Personen

4 Zanderfilets

0,4 l Riesling mild

0,4 l Sahne

100 g Butter, einige Blätter Sauerampfer

Zubereitung:

Zanderfilets von der Haut lösen und halbieren. Mit 0,4 l Riesling in der Pfanne 5 Min. von jeder Seite ziehen lassen. 0,4 l Sahne zugeben und auf 2/3 reduzieren lassen. Zander auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit 100 g Butter die Soße verfeinern, nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sauerampfer in Streifenschnitten und unterrühren.

Dazu empfehlen wir Salzkartoffeln und Salat.

Herausgeber

Tourist-Information Kröv

Moselweinstr. 35, 54536 Kröv

Tel: 06541-9486 Fax: 06541-6799

www.kroev.de E-Mail: info@kroev.de

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und
guten Appetit!!

Wir sind für Sie da:

Montag - Freitag: 8:00 - 17:00 Uhr

Samstag: 9:30 - 11:30 Uhr



Den Moselanern
in den
Kochtopf geschaut



Moselländische
Küche



Moselländischer Zwiebelkuchen

Zutaten für den Teig

400 g Mehl
1 Päckchen Hefe
10 Esslöffel Milch
1 Eigelb
6 Esslöffel Öl
etwas Zucker

für den Belag:

100 g Speck
250 g Dörrfleisch
1 kg Zwiebeln
2 - 3 Esslöffel Mehl
2 Becher saure Sahne
2 - 3 Eier, etwas Brühe,
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Einen Hefeteig herstellen
und auf einem Backblech
ausrollen.



Speck und Dörrfleisch würfeln, Speck auslassen und die Hälfte der Dörrfleischwürfel zugeben. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und zum Fleisch geben.
Im geschlossenen Topf weich dünsten. Anschließend Mehl darüberstäuben. Die restlichen Zutaten verquirlen und über die Zwiebel-Speckmasse geben, gut durchrühren und auf dem Hefeteig verteilen. Die restlichen Dörrfleischwürfel darüber geben.
Bei 50°C etwa 15 Minuten im Backofen gehen lassen, dann bei 200-220°C ca. 35 Minuten backen.
Dazu empfehlen wir einen frischen Federweißen!

Wingertseintopf "Gräwes"

Zutaten für 6 Personen:

1 kg gepökeltes Eisbein oder Schweinerippchen
750 g Sauerkraut
1,2 kg Kartoffel
100 - 150 g Rauchfleisch
1 Zwiebel, 1 Apfel,
Suppengrün, Wacholderbeeren,
1/4 l Moselriesling, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch in Wasser mit etwas Salz, Pfeffer und Suppengrün garen. Sauerkraut mit gewürfelm Apfel Zwiebel, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in 1/4 l Brühe (vom gek. Fleisch) und 1/4 l Moselriesling ca. 30 Minuten dünsten. Kartoffeln in gesondertem Topf kochen, abgießen, zerstampfen und mit Sauerkraut sämig mischen. Nach Geschmack nachwürzen.
Anschließend noch einmal aufkochen und mit dem Fleisch anrichten. Rauchfleisch und Zwiebel würfeln, auslassen und über das "Gräwes" geben



Kröver Nacktarsch-Torte Eine Süße Leckerei

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl
75 g Zucker
100g Margarine
1 Teelöffel Zucker
1 Ei

Zutaten für die Füllung:

0,75 l Kröver Nacktarsch
8 Äpfel
250 g Zucker
2 Päckchen Vanille-
puddingpulver
1 1/2 Becher Sahne

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete Springform mit einem ca. 3 cm hohen Rand kneten.
Wein und Zucker unter Rühren aufkochen.
Währendessen das Puddingpulver mit 1/4 l Wein mischen, mit einem Schneebesen auflösen und unter die Weinmasse rühren. Die Äpfel schälen, grob reiben und unter die Masse geben. Die Füllung auf den Teigboden streichen und bei 175-200°C 45 Minuten backen.
Den Kuchen in der Form erkalten lassen und vom Rand lösen. 1 1/2 Becher Sahne aufschlagen, etwa die Hälfte auf dem Kuchen verstreichen und mit dem Rest Sahnetupfer auf den Rand setzen.
Die Mitte der Torte mit Eierlikör beträufeln und glattstreichen.

