

Rieslingsuppe mit Käse

Zutaten für 4 Personen

3 Zwiebeln, 3 Stangen Lauch, 750 g Hackfleisch (gemischt), 300 ml Riesling halbtrocken „Kröver Nacktarsch“, 750 ml Schmelzkäse, 350 ml Sahne, Salz und Pfeffer etwas Fett zum Anbraten

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch gründlich waschen und in Scheiben schneiden, davon 2 Esslöffel beiseite legen. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Fett in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch unter Rühren anbraten; die Zwiebeln dazu geben und ebenfalls anbraten. Anschließend den Lauch dazu geben und kurz anschwitzen, mit dem Wein ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nun den Käse und die Sahne zufügen und unterheben.

Unter ständigem Rühren den Käse auflösen. Die Suppe vom Herd nehmen und ein paar Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren kurz aufkochen, nach Belieben abschmecken und servieren. Zum Schluss die Lauchstreifen als Garnitur auf die Suppe streuen. Dazu empfehlen wir Baguette.



Moselfränkischer Zwiebelkuchen

Zutaten für 4 Personen

400 g Mehl, 1/2 Päckchen frische Hefe, 10 Esslöffel Milch, 1 Eigelb, 6 Esslöffel Öl Salz, etwas Zucker

**350 g Bauchspeck, 1 kg Zwiebeln, 1/2 Stange Lauch
400 g Saure Sahne, 2 - 3 Eier, Salz, Pfeffer, etwas Brühpulver**

Zubereitung

Einen Hefeteig herstellen und auf ein Backblech ausrollen. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Brühpulver würzen und garen. In der Zwischenzeit den Bauchspeck würfeln. Anschließend die Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Nun werden die Eier mit der Sahne verquirlt und über die Zwiebelmasse gegeben. Zum Schluss die Speckwürfel und den in Streifen geschnittenen Lauch darüber verteilen.

Bei 50°C etwa 15 Minuten im Backofen gehen lassen, dann bei 200 - 220°C ungefähr 35 Minuten backen. Dazu empfehlen wir einen frischen Federweißen!

Herausgeber

Tourist-Information Kröv
Moselweinstraße 35 54536 Kröv
Tel. 06541-9486 info@kroev.de
www.kroev.de



Traumhaft

Den Moselanern
in den Kochtopf geschaut



Kröver Nacktarsch Torte



Zanderfilet in Rieslingsoße

Zutaten für 4 Personen

4 Zanderfilets

400 ml Riesling feinherb „Kröver Nacktarsch“

400 ml Sahne, 100 g Butter, einige Blätter Sauerampfer

Zubereitung

Zanderfilets von der Haut lösen und halbieren. Mit 400 ml Riesling in der Pfanne 4 Minuten von jeder Seite ziehen lassen. 400 ml 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 Streifen schneiden und unterrühren. Dazu empfehlen wir Salzkartoffeln und Blattsalat.

Wingertseintopf „Gräwes“

Zutaten für 6 Personen

1 kg gepökeltes Eisbein oder Schweinerippchen

750 g Sauerkraut, 1 Zwiebel, 1 Apfel

1,2 kg Kartoffeln, 100 - 150 g Rauchfleisch

Suppengrün, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt

125 ml Moselriesling, Zucker, Salz, Muskat

Zubereitung

Das Fleisch in Wasser mit etwas Salz und Suppengrün garen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren in einen Gewürzbeutel* füllen. Das Sauerkraut mit dem gewürfelten Apfel und dem Gewürzbeutel ca 30 Minuten dünsten. Die geschälte Kartoffeln in gesondertem Topf kochen, abgießen, zerstampfen und mit dem Sauerkraut vermengen. Kurz einmal aufkochen, eventuell mit Salz und Muskat abschmecken. Rauchfleisch und Zwiebel würfeln und auslassen. In der Zwischenzeit „Gräwes“ mit dem Fleisch anrichten. Zum Schluss Speck und Zwiebeln darüber geben.

Kröver Nacktarschtorte

Zutaten für 6 Personen

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl, 75 g Zucker, 100 g Margarine

1 Teelöffel Backpulver, 1 Ei

Zutaten für die Füllung:

750 ml Kröver Nacktarsch, 8 Äpfel, 250 g Zucker

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

300 ml Schlagsahne

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu einem Rührteig verarbeiten, in eine gefettete Springform mit einem ca. 3 cm hohen Rand kneten und etwas ruhen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und grob reiben. Anschließend das Puddingpulver mit 250 ml Wein mischen und mit einem Schneebesen auflösen. Den restlichen Wein mit dem Zucker aufkochen. Das aufgelöste Puddingpulver unter ständigem Rühren in die Weinmasse geben. Die Füllung auf den Teigboden streichen und bei 175 - 200°C 45 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form erkalten lassen und vorsichtig vom Rand lösen. Die 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.

Tipp

Für den Kindergeburtstag einfach den Wein durch Traubensaft ersetzen und anstatt mit Eierlikör mit bunten Streuseln garnieren.

Weincreme

Zutaten für 4 Personen

500 ml lieblichen Wein - „Kröver Nacktarsch“

1/2 Vanilleschote, 170 g Zucker, 6 Eigelb

250 ml Schlagsahne, 2 EL Stärkemehl (Mondamin)

1 1/2 EL Zitronensaft

Zubereitung

3/4 des Weines mit Zucker, Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft zum Sieden bringen. Den restlichen Wein mit der Stärke verrühren. Dieses in den siedenden Wein geben und einrühren, bis die Masse dickt. Nun die Eigelb verquirlen, unterziehen und kühl stellen. Zum Schluss die Sahne aufschlagen und unter die erkaltete Creme heben und wie gewünscht servieren. Für Kinder den Wein durch Traubensaft ersetzen.

Hugo mit Moselsecco

Zutaten für 6 Personen

1 Flasche Moselsecco vom „Kröver Nacktarsch“

12 Minzblätter, 2 Stück Limetten

12 cl Holunderblütensirup

Zubereitung

Die Limetten in 12 Stücke schneiden und mit je 2 Blättern Minze in gewünschte Gläser geben. Je nach Belieben ca. 2 cl Holunderblütensirup dazu füllen und etwas zerstoßen, damit der Geschmack intensiver wird.

Zum Schluss mit dem Moselsecco auffüllen. An warmen Sommertagen besonders erfrischend auf Eis.