



WINNENDER WEIN- UND KULTURVEREIN

ONLINE STAMMTISCH

am Dienstag, 30.03.2021
um 19:00 Uhr
live aus dem Weinkeller

VORBEREITUNG

1. Die Weine WEISSBURGUNDER und SAUVIGNON BLANC auf ca. 6-9°C kühlen.
 2. MEISTERWERK ROTWEINCUVÉE ca. 2/3h vorher entkorken und leicht belüften (Dekanter etc.) und auf ca. 14-16°C temperieren.
 3. Weingläser und Snacks bereitstellen.
 4. Um 19:00 Uhr LIVE dabei sein.
-
-



PROBENFOLGE

2020 WEISSBURGUNDER TROCKEN BERGKEUPER
2020 SAUVIGNON BLANC TROCKEN BERGKEUPER
2018 MEISTERWERK TROCKEN ROTWEINCUVÉE

SNACKS

1. BIRNEN-BUTTER-AUFSTRICH mit Maurers Bauernbaquette
zum **Weissburgunder**

Zubereitung:

1 große reife Birne (etwa 350g) schälen, würfeln und in **30g Butter** etwa 15 Minuten sanft dünsten. Mit der Gabel zerdrücken.

2 TL Akazienhonig und **1-2 TL Birnengeist** untermischen.

Mit **Cayennepfeffer, Flockensalz und Pfeffer** würzen. **40g weiche Butter** untermischen, im Kühlschrank fest werden lassen.

2. AROMATISIERTES TOMATENBROT mit Maurers Äbler
Steinofenbrot
zum **Sauvignon Blanc**

Zubereitung:

Das Steinofenbrot bei mittlerer Hitze von beiden Seiten rösten.

2-3 Tomaten waschen, trocknen und klein schneiden. Dabei die Strünke entfernen. Die **Knoblauchzehe** schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. **Oregano** ebenfalls waschen, trocken schleudern und die Blätter abzupfen.



Tomatenstücke, Knoblauch und Oreganoblätter mischen und mit **Salz** und evtl. mit Pfeffer abschmecken.

Die angemachten Tomaten auf die noch warme Brotscheibe geben und nach Belieben mit **Olivenöl** beträufeln.

3. **ROTE-BEETE-AUFSTRICH** mit Maurers Sonnenblumenbrot zum **Meisterwerk**

Zubereitung:

300g Rote Beete schälen und im Mixer kleinstückig hacken.

2 Schalotten fein hacken, in **50g Butter** glasig dünsten. Rote Beete zugeben und unter Rühren 3 Minuten mitdünsten. **75g Sahne** angießen, köcheln lassen, bis die Beete gar aber bissfest ist.

Mit **Salz, Pfeffer** und **1 EL Aceto Balsamico** abschmecken.

Abkühlen lassen, mit **100g Doppelrahmfrischkäse** vermengen.

Wir freuen uns auf einen
genussvollen Abend mit Euch!

Herzlichst,

die ganze Familie Escher und Willi Hackel