

FrankenWein

und fränkische Küche



Die Rezepte



FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter.



FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter.

Fränkische Küche und Frankenwein
– eine Initiative der Gebietsweinwerbung Franken,
des Bezirks Unterfranken und des
Fränkischen Weinbauverbandes e. V. –

in Zusammenarbeit mit dem
Bayerischen Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

FrankenWein

und fränkische Küche

Seit unzähligen Generationen wurden die heimischen fränkischen Produkte in den Gasthäusern und in der bürgerlichen Küche verarbeitet und in zahllosen Variationen auf den Tisch des Hauses gebracht. Damals wie heute spielen die saisonal verfügbaren Zutaten eine besondere Rolle.

Höhepunkte der Festtafel waren zu jeder Zeit die regionalen Weine. In unserer Broschüre „FrankenWein und fränkische Küche – Ein Ratgeber“ haben sich die Experten des Fränkischen Weinbauverbandes darum bemüht, dem interessierten Feinschmecker Hilfestellungen bei der Auswahl des richtigen Weines zu geben.

In dieser Broschüre stellen wir ihnen traditionsreiche fränkische Gerichte vor, die zum Nachkochen einladen und natürlich zum Kombinieren und Probieren der passenden Weine.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind für vier Personen berechnet und leicht nachzukochen. Viel Spaß beim Kochen und Weingenießen!

Ihr

Fränkischer
Weinbauverband e.V.

Kartoffelsuppe

Die Zutaten:

- 40 g Margarine
- 1 Esslöffel fein gehackte Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 50 g Sellerie
- 7 große Kartoffeln
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 l Brühe
- Salz
- Kräuter wie Sellerieblatt und Liebstöckel



Als Garnitur:

- 1 große gehackte Zwiebel
- 20 g Butter oder Margarine
- oder 2 Esslöffel fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln in der Margarine kurz andünsten und das zerkleinerte Suppengrün mit den gewürfelten Kartoffeln zugeben.
2. Mehl darüber stäuben und mit Brühe ablöschen.
3. Mit Salz abschmecken, evtl. etwas Sellerie- und Liebstöckelblatt mitkochen. Dieses Grün wird wieder herausgenommen, wenn das Gemüse gar ist.
4. Suppe pürieren und wahlweise mit gebräunten Zwiebeln oder gehackter Petersilie auftragen.



Weinempfehlung:

Müller-Thurgau, Bacchus
QbA trocken bis halbtrocken

Fränkische Zwiebelsuppe

Die Zutaten:

40 g Schweineschmalz oder Margarine

3 große Zwiebeln

60 g Mehl

1 l Brühe

Salz

nach Geschmack 1 Esslöffel Essig

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Das Fett erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun rösten. Mit Mehl überstäuben und ebenfalls goldbraun werden lassen.
3. Mit heißer Brühe ablöschen, salzen und ca. eine ½ Stunde kochen lassen.
4. Vor dem Servieren nach Belieben durch ein Sieb streichen oder im Mixer pürieren.
5. Evtl. mit Essig abschmecken und mit gerösteten Zwiebelringen garnieren.



Weinempfehlung:

Grauburgunder oder Müller-Thurgau
kräftige, gereifte Weißweine halbtrocken

Fränkische Mostsuppe

Die Zutaten:

50 g Karotten	¼ l Frankenwein
40 g Zwiebeln	0,2 l Sahne
50 g Sellerie	1 Eigelb
100 g Butter	Salz, gekörnte Brühe
40 g Mehl	2 Scheiben Toast
¾ l Rinderbouillon	5 g Zimt

Zubereitung:

1. 60 g Butter im Topf zergehen lassen, die in kleine Würfel geschnittenen Gemüse zugeben und angehen lassen, mit Mehl bestäuben.
2. Die Einbrenne mit heißer Bouillon auffüllen, den Wein zugeben und zum Schluss mit Eigelb und Sahne legieren – nicht mehr kochen lassen! Mit Salz und Brühwürfel abschmecken.
3. Weißbrotwürfel in der restlichen Butter anrösten, den Zimt untermischen.
4. Die Suppe anrichten und mit den Zimtwürfeln garnieren. Mit kleiner Käsestange servieren.



Weinempfehlung:



Silvaner, Müller-Thurgau,
Scheurebe, je nach Kochwein –
QbA bis Spätlese trocken

Rindfleisch mit Nudeln und Meerrettichsoße

Die Zutaten:

80 g Schweineschmalz

½ Zwiebel, nach Belieben 1 Knoblauchzehe

1 Tomate, 1 Bund Suppengrün

1 kg Rindfleisch, am besten Ochsenfleisch vom Bug oder Tafelspitz

Für die Meerrettichsoße:

1 Stange frischer Meerrettich

50 g Butterschmalz, 3 Esslöffel Semmelbrösel

¼ l Brühe, je 1 Teelöffel Salz und Zucker

Zubereitung:

1. Das Schmalz im Topf erhitzen, die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch anbräunen, ebenso die Tomate und das zerkleinerte Suppengemüse.
2. Das Fleisch pfeffern, salzen und von beiden Seiten im Topf anbraten. Mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist und 1 ½ bis 2 Stunden köcheln lassen.
3. Die Meerrettichsoße zubereiten: Meerrettich sorgfältig putzen und fein reiben. Butterschmalz erhitzen und den Meerrettich darin anrösten. Mit der Fleischbrühe aufgießen, gut durchrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. 15 bis 20 Minuten leicht kochen lassen.
4. Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Meerrettichsoße und breiten Nudeln servieren.



Weinempfehlung:

Müller-Thurgau, Riesling, Kerner, Silvaner QbA bis Kabinett trocken bzw. mit leichter Restsüße

Schweinekrustenbraten

(dieses Rezept reicht für 8 Personen)

Die Zutaten:

1 kg Schweinebraten
(Keule oder Schlegel mit Schwarte)
Salz, Kümmel, Majoran,
evtl. Bohnenkraut
1 Zwiebel
1 Scheibe Brot
1 Schuss Bier, Brühe, Weißwein,
evtl. eine kleine Prise Beifuß



Zubereitung:

1. Mit einem scharfen Messer die Schwarte des Bratens kreuzweise einritzen und das Fleisch reichlich mit Salz, Kümmel und Majoran einreiben.
2. Zusammen mit der gehackten Zwiebel und dem Brot in den Bratentopf geben. Bier und Brühe zugeben und das Fleisch unter häufigem Begießen in gut 1 ½ Stunden bei 200° schön braun braten.
3. Die Soße durchsieben, mit Weißwein und nach Geschmack einer kleinen Prise Beifuß abschmecken.
4. Vor dem Aufschneiden zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Dazu schmecken fränkische Kartoffelklöße.



Weinempfehlung:

Riesling, Rieslaner QbA oder Spätlese halbtrocken **oder** Portugieser, Spätburgunder QbA oder Spätlese

Kärnersbraten

Die Zutaten:

1 500 g Rindfleisch aus der Rippe

2 l Wasser

1 Bund Suppengrün

Für die Füllung:

2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten

50 g Butter

4 Brötchen

2 Esslöffel fein gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

50 g Butter zum Braten



Zubereitung:

1. In das Fleisch eine Tasche schneiden. Die Rippen lösen, aber nicht herausnehmen.
2. Die Zwiebeln in der heißen Butter dünsten, die in kleine Würfel geschnittenen Brötchen darin anrösten, Petersilie zugeben und würzen.
3. Alles in die Fleischtasche geben und diese mit Kochgarn zunähen.
4. Das Wasser erhitzen und das klein geschnittene Suppengrün kochen lassen. Das gefüllte Fleisch dazugeben und 90 Minuten garen.
5. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, die Knochen auslösen und den Braten mit der Butter und einer Tasse Brühe im Bratrohr bei 200° eine Stunde braten. Öfter begießen.



Weinempfehlung:

Bacchus, Müller-Thurgau, Weißburgunder Spätlese **oder** Portugieser, Spätburgunder, Domina Spätlese

Majoran-Schweinelendchen

Die Zutaten:

- 1 Schweinelendchen (ca. 600 g)
- 50 g Schweineschmalz
- 2 Esslöffel Butter
- 1 große Zwiebel
- 1 großer Apfel
- 1 Esslöffel Majoran
- Senf



Zubereitung:

1. Lendchen in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Anschließend werden die Fleischscheibchen mit Senf bestrichen.
2. Das Schweineschmalz in der Pfanne erhitzen und die Lendchen beidseitig einige Minuten anbraten.
3. Das Fleisch vom Herd nehmen und mit Majoran dick bestreuen. Warm stellen.
4. Zwiebelringe und Scheiben vom geschälten Apfel im heißen Fett braten und mit den Majoranfilets anrichten.



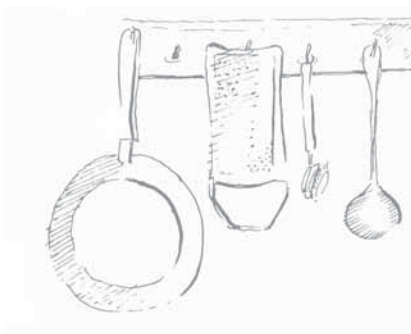
Weinempfehlung:

Kerner, Riesling QbA bis Kabinett halbtrocken **oder** Spätburgunder, Schwarzriesling, Portugieser Roséwein QbA bis Kabinett

Rinderrouladen fränkisch

Die Zutaten:

- 4 Rinderrouladen
- Salz, Pfeffer, Senf
- 1 große Zwiebel, klein gehackt
- 15 g gewürfelten Räucherspeck
- 2 Essiggurken
- 1 Esslöffel Mehl
- 60 g Schmalz
- Butter
- Fleischbrühe
- Speisestärke
- Sahne
- 1 Paprikaschote
- 1 Tomate
- 4 Teelöffel rohen Reis



Zubereitung:

1. Das Fleisch klopfen, salzen und pfeffern. Dünn mit Senf bestreichen und in die Mitte jeder Roulade Zwiebeln, Speck, Gurkenstreifen und einen Teelöffel rohen Reis einfüllen.
2. Die Rouladen wickeln und feststecken. In heißem Fett von allen Seiten anbraten.
3. Mit heißer Brühe ablöschen und 60 Minuten gar schmoren, im Fond nach Belieben die Paprika und Tomate mitschmoren.
4. Die Soße mit Speisestärke und Sahne andicken. Mit Nudeln oder Reis und Salaten reichen.

Weinempfehlung:



Spätburgunder, Domina, Portugieser, Dornfelder QbA und Spätlesen mit genügend Kraft und Alkohol

Hasenkeulen

Die Zutaten:

- 4 Hasenkeulen
- Öl zum Bepinseln
- Pfefferkörner, Wacholderbeeren
- Thymian, Majoran
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

Für die Soße:

- je 65 g Butter und Speck
- 1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel Johannisbeergelee
- Brühe
- 1/8 l süße Sahne
- 2 Esslöffel Mehl



Zubereitung:

1. Die Hasenkeulen mit Öl bepinseln und mit den Gewürzen 24 Stunden marinieren.
2. Die Keulen mit Butter, Speck und Zwiebeln braun anbraten, mit Johannisbeergelee und Brühe knapp bedeckt eine gute Stunde schmoren.
3. Die Keulen sind gar, wenn sie sich leicht vom Knochen lösen.
4. Die Soße durch ein Sieb geben und mit in Rahm angerührtem Mehl binden.

In Franken isst man dazu Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren.



Weinempfehlung:

Spätburgunder, Domina, Dornfelder, Portugieser Spätlese mit harmonischen Reifetönen

Rehnüsschen

mit Rotweinsauce

Die Zutaten:

- 1 kg Rehrücken (ohne Knochen)
- ½ l Rotwein
- 60 g Butter oder Öl
- 500 g Wurzelgemüse
- Salz, Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren
- Pfefferkörner



Zubereitung:

1. Das Wurzelgemüse putzen und klein schneiden, in Butter anbraten und das Lorbeerblatt und die zerdrückten Wacholderbeeren hinzugeben.
2. Wenn das Wurzelgemüse gut angeröstet ist, mit Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein Tuch abseihen.
3. In der Zwischenzeit den Rehrücken in kleine Scheiben à ca. 50 g schneiden und in Butter oder Öl kurz braten. Mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Mit der reduzierten Sauce anrichten und mit Spätzle und Waldpilzen servieren.



Weinempfehlung:

Spätburgunder, Domina, Dornfelder QbA oder Spätlese **oder** Riesling, Weißboder Grauburgunder Spätlese

Hähnchen in Weißwein

Die Zutaten:

1 frisches Hähnchen, ca. 1 400 g

Für die Marinade:

½ l trockener fränkischer Weißwein

¼ l Wasser

2 Esslöffel Essig

3 Esslöffel Öl

1 Teelöffel Thymian, 1 Lorbeerblatt

2 Teelöffel gehackte Petersilie

1 Zwiebel

Pfeffer, Salz

Zum Braten:

125 g magerer Speck in Würfeln

1 Esslöffel Butter

200 g Zwiebelwürfel

1 Knoblauchzehe

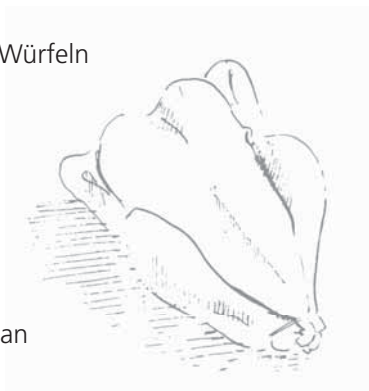
2 Esslöffel Mehl

0,1 l Frankenwein

¼ l Fleischbrühe

Petersilie, Lorbeer, Thymian

1 Esslöffel Weinessig



Zubereitung:

1. Das Hähnchen waschen, trockentupfen und zerteilen.
2. Für die Marinade den Wein mit den Gewürzen, dem Essig, Wasser und dem Öl vermischen. Die gewürfelte Zwiebel und die gehackte Petersilie dazugeben.

3. Die Hähnchenteile in die Marinade legen und 12 Stunden an einen kühlen Ort stellen.
4. Die Speckwürfel in Butter schön braun ausbraten und die Zwiebelwürfel mitrösten, bis sie goldgelb sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
5. Die Hähnchenteile aus der Marinade nehmen und trockentupfen. In der Pfanne im restlichen Speckfett und etwas Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten und herausnehmen.
6. Den Knoblauch durchpressen, in die Pfanne geben und mit dem Mehl bestäuben. Mit der Brühe und dem Wein ablöschen.
7. Alles zu einer schönen Soße einkochen lassen und abschmecken.
8. Die Hähnchenteile zusammen mit der Soße in einen Topf geben. Die Kräuter, den angebratenen Speck und die Zwiebelwürfel dazugeben. Mit der durchgeseibten Marinade übergießen.
9. Im Backrohr bei 180° in 50 Minuten gar schmoren. Zwischendurch gelegentlich mit der Soße übergießen.
10. Zum Schluss die Soße mit etwas Essig abschmecken und die Kräuter entfernen.

Mit Petersilienkartoffeln und Salat servieren.



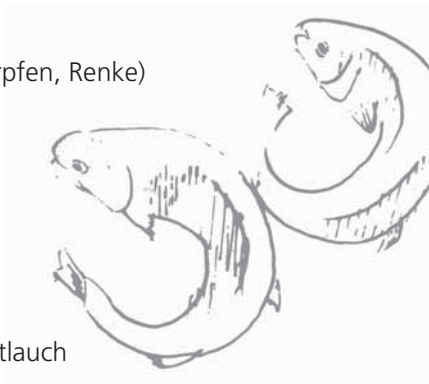
Weinempfehlung:

Riesling, Kerner, Scheurebe, Weiß- und Grauburgunder Kabinett bis Spätlese **oder** Spätburgunder Kabinett oder Spätlese

Salat vom Räucherfisch

Die Zutaten:

- 600 g Räucherfisch
(Forelle, Saibling, Karpfen, Renke)
- 3 hart gekochte Eier
- 2 Tomaten
- 1 Apfel
- 1 Essigurke
- 1 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- Petersilie, Dill, Schnittlauch
- 100 g Mayonnaise
- 2 Esslöffel Joghurt
- Zitronensaft, Salz, 1 Prise Zucker



Zubereitung:

1. Den Räucherfisch auslösen. Haut und alle Gräten entfernen. Das Fleisch zerpfücken.
2. Die Eier, Äpfel, Tomaten und die Essigurke sehr fein schneiden.
3. Unter die Joghurt-Mayonnaise die fein gehackten Kräuter – je ein Teelöffel Petersilie, Dill und Schnittlauch – mischen.
4. Mit Salz, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Die Zutaten sehr vorsichtig unterheben.
5. Mit Tomatenscheiben und Petersilie servieren.



Weinempfehlung:

Spätburgunder oder Portugieser Weißherbst **oder** Silvaner, Weiß- oder Grauburgunder, Kerner QbA bis Spätlese

Mainfischle – „Meefischli“

Die Zutaten:

- 800 g Meefischli
- Zitronensaft oder Essig
- Salz
- 1 Messerspitze Zimt
- etwas Mehl
- Öl oder Schmalz zum Fritieren

Zum Garnieren:

- Zitrone und Petersilie

Zubereitung:

1. Die Meefischli, fingerlange und daumendicke Grundfische, schuppen, ausnehmen, waschen und säuern.
2. Eine Stunde marinieren lassen, dann salzen und in Zimt und Mehl wenden.
3. Das Fett erhitzen und die Fische knusprig ausbacken.
4. Mit Zitrone und Petersilie servieren.

Dazu reicht man in Franken einen saftigen, noch lauwarmen Kartoffelsalat.



Weinempfehlung:

Silvaner, Weißburgunder,
neutral im Geschmack
QbA bis Kabinett trocken

Gespickte Bachforellen

Die Zutaten:

2 große oder 4 kleine Bachforellen

Essig, Salz

150 g Speck in Streifen

Öl zum Bepinseln

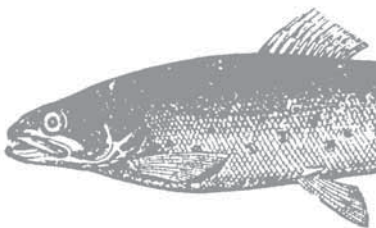
1/8 l Weißwein

4 Esslöffel süße Sahne

1 Teelöffel Stärkemehl

Zwiebelsalz, wenn vorhanden, sonst Tafelsalz

2 Esslöffel gehackte Kräuter



Zubereitung:

1. Die Forellen säubern, mit Essig und Salz würzen und gleichmäßig durch den Rücken spicken.
2. Rundherum mit Öl bepinseln und auf einem heißen, gefetteten Rost im Abstand von 12 cm ca. 20 Minuten grillen.
3. Den Grillsatz aus der Fettpfanne mit einer Mischung von Weißwein, süßer Sahne und Stärkemehl binden. Mit Salz abschmecken.
4. Die Forellen mit gehackten Kräutern bestreuen und die Soße dazu reichen.



Weinempfehlung:

Silvaner, Riesling, Kerner, Weißburgunder
QbA bis Kabinett trocken

Karpfen blau

Die Zutaten:

1 Karpfen von 1,5 kg

Salz

1/8 l Essig

Fischsud aus einem Bund Suppengrün,
Fischabfällen, Salz, Lorbeerblatt, Dill, Basilikum,
Estragon, Thymian, Majoran, Senfkörnern,
Wacholderbeeren, je einer Messerspitze Beifuß,
Ingwer, Paprika und Pfeffer, etwas Zitronenschale,
2 Esslöffel Essig und einem Schuss Weißwein
sowie Wasser zum Aufgießen

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Fischsud in einem großen Topf kurz anrösten, aufgießen und 30 Minuten kochen lassen. Alles gut durchziehen lassen.
2. Den frischen Karpfen vorsichtig innen und außen waschen, ohne die Schleimhaut zu verletzen, etwas salzen und mit kochend heißem Essig übergießen – dadurch wird er schön blau.
3. Den Karpfen 25 bis 30 Minuten im zugedeckten Topf auf kleinem Feuer im Sud garen.
4. Wenn Sie den Fisch im Ganzen servieren wollen, sollten Sie zum Garen eine Kartoffel in die Bauchhöhle stecken – dann behält er seine Form. Mit Zitronenachteln anrichten und zu gekochten Kartoffeln mit Merrettichsoße servieren.



Weinempfehlung:

Silvaner, Weiß- oder Grauburgunder, Riesling, Kerner QbA oder Spätlese trocken

Zwiebelkuchen

„Zwiebelblatz“

Die Zutaten:

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 20 g Hefe
- 6–8 Esslöffel Milch
- 1 Ei
- Salz

40 g Margarine

Für den Belag:

- 125 g durchwachsener Speck
- 750 g Zwiebeln
- 2–3 Eier
- ¼ l saure Sahne
- Kümmel und Salz



Zubereitung:

1. Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und auf einem großen Backblech dünn ausrollen.
2. Den Speck fein würfeln und anbraten. Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln darin weich dünsten. Nach Bedarf etwas Margarine zugeben.
3. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Alles auf dem Teig verteilen.
4. 30 Minuten im Backrohr bei 200° backen und warm servieren.

Weinempfehlung:



Grauburgunder, Müller-Thurgau, Ortega QbA oder Kabinett, kräftig und gereift, halbtrocken

Kartoffelgemüse

Die Zutaten:

- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 40 g Butter oder Margarine
- 3 Esslöffel Mehl
- ½ l Brühe
- 400 g Fleischwurst
- 2 große Gewürzgurken
- 10 kalte Pellkartoffeln
- Salz
- 1 Esslöffel Essig
- 2 Esslöffel fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Die Zwiebel im Fett glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und goldbraun mitrösten.
2. Mit Brühe aufgießen und gut durchkochen lassen.
3. Wurst und Gurken in Würfel, Kartoffeln in Scheiben schneiden, zufügen und alles mit Salz und Essig abschmecken.
4. Wer mag, gibt einen Klecks saure Sahne oder Creme fraîche hinzu.
5. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



Weinempfehlung:

Silvaner, Müller-Thurgau,
Kerner Kabinett oder Spätlese
mit harmonischen Reifetönen

Gekochte Kartoffelklöße

„Baumwollne“

Die Zutaten:

- 1 kg gekochte Salzkartoffeln vom Vortag
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 100 g Kartoffelmehl
- Salz
- ½ Teelöffel Majoran
- 1 Brötchen
- 20 g Butter oder Margarine

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln auf dem Reibeisen fein reiben und mit den Eiern, Mehl, Kartoffelmehl, Salz und Majoran verkneten.
2. Das Brötchen in feine Würfel schneiden und in der Pfanne anrösten.
3. Die Klöße mit den gerösteten Brotwürfeln füllen.
4. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße einlegen und in 15 bis 20 Minuten mehr ziehen als kochen lassen.



Weinempfehlung:



Der Wein richtet sich nach dem Hauptgericht.

Blaue Zipfel

Die Zutaten:

- ½ l Wasser
- ¼ l Wein- oder Estragonessig
- ¼ l Weißwein
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- Salz, 1 Prise Zucker
- Senf- und Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Karotten
- 100 g Pilze (Champignons oder Pfifferlinge)
- 8 fränkische Bratwürste

Zubereitung:

1. Für den Sud alle Zutaten bis auf die Würstchen erhitzen und 20 Minuten kochen lassen.
2. Vom Feuer nehmen und die Würstchen 10 Minuten darin ziehen lassen.
3. Blaue Zipfel in einer Terrine im Sud anrichten und mit Bauernbrot servieren.

Als Alternative können Sie die Karotten und Pilze weglassen. Dann kann diese fränkische Spezialität mit Sauerkraut und Senf serviert werden.



Weinempfehlung:

Silvaner, Weißer Burgunder QbA bis Spätlese trocken; Müller-Thurgau, Bacchus QbA bis Kabinett halbtrocken

Spargelsalat

Die Zutaten:

2 kg fränkischer Spargel Klasse A
(achten Sie auf feste und geschlossene Köpfe)

3 l Salzwasser
mit einer Prise Zucker

Für die Marinade:

½ Tasse Estragonessig
2 Tassen Spargelbrühe
1 Bund frischer Schnittlauch
Pfeffer, Salz
etwas Zucker
4 Esslöffel Öl



Zubereitung:

1. Den Spargel vom Kopf zum Schnittende hin schälen. Das Schnittende abschneiden.
2. Die geschälten Stangen etwa 15 bis 20 Minuten im Salzwasser kochen.
3. In der Zwischenzeit eine Marinade aus den Zutaten, außer Schnittlauch und Öl, anrühren.
4. Den Spargel mit der Schaumkelle herausnehmen und heiß in die Marinade legen.
5. Zwei Stunden durchziehen lassen und vor dem Servieren den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch und das Öl auf den Salat geben.



Weinempfehlung:

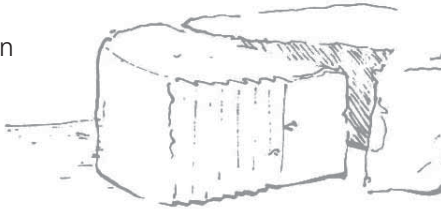
Silvaner, Bacchus, Müller-Thurgau
QbA bis Kabinett trocken

Angemachter Camembert

„Gerupfter“

Die Zutaten:

- 200 g Camembert
- 100 g Butter
- ½ Zwiebel, feingehackt
- 1 Eigelb
- Paprika
- ein Schuss Weißwein



Zubereitung:

1. Den weichen, nicht zu kalten, Camembert grob zerteilen und zusammen mit der Butter mit der Gabel zerdrücken.
2. Die fein gehackte Zwiebel, das Eigelb, Paprika und einen Schuss Weißwein unterrühren. Alles gut vermengen.
3. Aus der Masse eine Kugel formen und mit in Paprika gewälzten Zwiebelringen garnieren. Dazu schmeckt kräftiges Bauernbrot

In Franken gibt es ungezählte Variationen.

Probieren Sie auch nach Geschmack folgende Zutaten: Senf, weichgekochte Eier, geschälte Tomaten oder feingehackte Kräuter wie Petersilie und Schnittlauch. Manche ersetzen auch einen Teil der Butter durch Schmelzkäse.



Weinempfehlung:

Silvaner, Weißburgunder, Müller-Thurgau
QbA oder Kabinett trocken

Kartoffelomelett

„Bauernfrühstück“

Die Zutaten:

- 2–3 feinwürflige Zwiebeln
- 20 g Margarine
- 60 g durchwachsener Speck, fein gewürfelt
- 250 g Fleischwurst gewürfelt
- wer es deftiger mag, nimmt Bauernsalami –
- 750 g gekochte Kartoffeln
- Pfeffer, Salz
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Milch
- gehackte Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln mit Margarine und Speck in einer großen Pfanne goldgelb anbraten, die Wurst dazugeben.
2. Nach 5 Minuten die würfelig geschnittenen Kartoffeln zugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen und alles anbraten.
3. Die Eier mit Milch und Salz verschlagen und in die Pfanne geben.
4. Die Eier bei milder Hitze stocken lassen. Auf keinen Fall mehr rühren!
5. Das Bauernfrühstück wie einen dicken Pfannkuchen auf eine große Platte gleiten lassen und mit fein geschnittenen Kräutern bestreuen.



Weinempfehlung:

Silvaner, Weiß- oder Grauburgunder
QbA oder Spätlese trocken

Häckerbrotzeit

Zu einer zünftigen fränkischen Weinprobe gehört die „Häckerbrotzeit“, eine deftige Spezialität mit regionalen Erzeugnissen.

Eine echte fränkische Vesperplatte wird auf einem großen Holzteller mit kräftigem Bauernbrot serviert.

Je nach Appetit und Umfang finden sich darauf

- ein gepökeltes und gekochtes Rippchen
- verschiedene Hausmacher-Wurstsorten wie roter und weißer Presssack („Gelegter“),
- frische oder geräucherte Leber- und Blutwurst
- wacholdergeräucherter Schinken
- Bierkäse oder angemachter Camembert (Gerupfter)

Die Platte wird appetitlich mit Gewürzgurken, Tomaten und in der Jahreszeit mit grünen Paprikaschoten garniert.

Im Frühling ersetzen Sie die Tomaten durch frische Radieschen. In Röllchen geschnittener Schnittlauch und Petersilie bereichern die Häckerbrotzeit ebenso wie Rettich und frische Gurken.



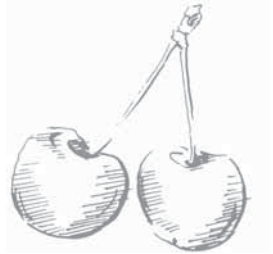
Weinempfehlung:

Je nach Vorliebe ein trockener, junger Silvaner oder Müller-Thurgau

Kirschenmichel

Die Zutaten:

- 4 Brötchen vom Vortag
- ¼ l heiße Milch
- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 3 Eigelb
- 1 kg Kirschen mit Stein
- fein geriebene Zitronenschale
- 3 Eiweiß
- 20 g Butter



Zubereitung:

1. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen.
2. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, die Semmeln, Kirschen und Zitronenschale zufügen.
3. Zum Schluss den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Die Masse in eine feuerfeste Form geben, mit Butterflöckchen belegen und bei 200° ca. 40 Minuten backen.

Vanillesoße dazu reichen.

Variationen: Ersetzen Sie die Kirschen durch Aprikosen, Stachelbeeren oder Rhabarber.

Weinempfehlung:



Frankensekt extra trocken bis trocken Bacchus, Kerner, Scheurebe
gehaltvolle Spät- oder Auslese mit
harmonischen Reifetönen

Kartäuser Klöße

Die Zutaten:

Für die Kartäuser Klöße:

4 Brötchen vom Vortag

½ l Milch

2 Eier

40 g Zucker, ein Päckchen Vanillezucker

Semmelbrösel, Fett zum Ausbacken

Dazu empfehlen wir eine Weinschaumsoße:

1 l trockener Frankenwein

4 Eier getrennt, 2 ganze Eier

100 g Zucker, 30 g Stärkemehl

4 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Brötchen auf dem Reibeisen abreiben, halbieren.
2. Milch mit Eigelb und Zucker verrühren und die Semmeln zwei Stunden darin weichen lassen. Danach in verquirltem Eiweiß wälzen und mit Semmelbröseln panieren. In heißem Fett goldbraun ausbacken.
3. Zwischenzeitlich die Weinschaumsoße zubereiten. Wein, Zucker, Eigelb, die ganzen Eier und den Zitronensaft verrühren und erhitzen. Mit in Wasser angerührtem Stärkemehl binden.
4. Die Soße schlagen bis sie richtig kocht, vor dem Erkalten den steif geschlagenen Eischnee unterziehen.

Weinempfehlung:



Bacchus, Kerner, Traminer,
Rieslaner Auslese bis Beerenauslese
mit spürbarer Süße und
harmonischer Säure

Apfelkräpfli

Die Zutaten:

5 große, säuerliche Äpfel

2 Esslöffel Rum

1 Esslöffel Zucker

Für den Ausbackteig:

200 g Mehl

2 Eier

¼ l Milch

Salz

Zum Ausbacken:

Schmalz oder Öl

Zum Bestreuen:

Zimt und Zucker



Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen und das Kernhaus ausstechen, in fingerdicke, gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit Rum beträufeln und zuckern. Ziehen lassen.
2. Backteig anrühren – er soll ziemlich dickflüssig sein. Die Apfelringe darin wenden und schwimmend in heißem Fett goldbraun backen.
3. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß mit Zucker und Zimt servieren.

Mit Vanilleeis wird ein festliches Dessert aus den Apfelkräpfli.

Weinempfehlung:

Bacchus, Kerner, Riesling, Scheurebe, Rieslaner; Auslese bis Beerenauslese, fruchtig mit edler Süße und lebendiger Säure

Rezeptübersicht

Hier finden Sie Ihre Leibspeise in unserem Rezeptbüchlein

Suppen:

Kartoffelsuppe	4
Zwiebelsuppe	5
Mostsuppe	6

Fleischgerichte:

Rindfleisch mit Nudeln und Meerrettichsoße	7
Schweinekrustenbraten	8
Kärnersbraten	9
Majoran-Schweine- Lendchen	10
Rinderrouladen	11

Wild und Geflügel

Hasenkeulen	12
Rehnüsschen mit Rotweinsauce	13
Hähnchen in Weißwein	14

Fisch:

Salat vom Räucherfisch	16
Mainfischle „Meefischli“	17
Gespickte Bachforelle	18
Karpfen blau	19

Brotzeit, Zwischen- gerichte und Beilagen:

Zwiebelkuchen	
„Zwiebelblaatz“	20
Kartoffelgemüse	21
Gekochte Kartoffelklöße „Baumwollne“	22
Blaue Zipfel	23
Spargelsalat	24
Angemachter Camembert „Gerupfter“	25
Kartoffelomelett „Bauernfrühstück“	26
Häckerbrotzeit	27

Desserts

Kirschenmichel	28
Kartäuser Klöße mit Weinschaumsoße	29
Apfelkräpfli	30



Weitere Rezepte finden Sie in der Broschüre
„Hier wird fränkisch gekocht“
erhältlich beim Bezirk Unterfranken,
Silcherstraße 5, 97074 Würzburg

Die Gebietsweinwerbung Franken gibt Ihnen
gerne weitere Informationen zu Frankenwein,
Weineinkauf und Weintourismus, Weinproben,
Veranstaltungen, Vinotheken in Franken u. v. m.



FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter.

Gebietsweinwerbung Franken
Fränkischer Weinbauverband e.V.
Haus des Frankenweins
Hertzstraße 12
97076 Würzburg

Telefon: 09 31/3 9011-19 | Telefax: 09 31/3 9011-55
www.frankenwein-aktuell.de
kontakt@haus-des-frankenweins.de