

# ***Randenconsommé mit Kräuter-Griessnockerl***

Für 4 Personen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

## Randenconsommé:

1	Stk.	Gekochte Randen (Rote Bete)
1	lt.	Wasser
		Gemüsebrühe (Granulat oder Paste)
		Petersilie

## Kräuter-Griessnockerl:

60	gr.	Weiche Butter
60	gr.	Hartweizengriess
1	Stk.	Ei
2	EL.	Getrocknete Kräutermischung
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
		Wasser zum Kochen

## Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen und das Granulat (Paste) beifügen bis es dem gewünschten Geschmack entspricht. Randen schälen, raffeln und zur Gemüsebrühe begeben. Zirka 20 Minuten mitköcheln lassen. Absieben und zum Servieren warm stellen.

Die Butter, den Griess und das Ei zu einer gleichmässigen Masse (von Hand) vermengen. Die Kräuter beimischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse 10 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Griessmasse mit Hilfe eines Teelöffels zu kleinen Nockerl formen und im Salzwasser für 10 Minuten weichgaren. Zwei Nockerl in einem Teller oder Tasse mit der Randenconsommé servieren.



**Zu diesem bodenständigen und erdigen Menü braucht es einen grossen schweren traditionellen Wein. Il Falcone der mehrfach ausgezeichnete Wein aus dem Hause Rivera ist ein echter Apulien-Klassiker und wurde 1971 zum ersten Mal vinifiziert.**

Apulien hat weit mehr als nur den Primitivo zu bieten. Der Falcone aus dem Hause Rivera wurde mehrfach von verschiedenen Weinführern gekürt und gehört zu den Top 70 Weinen Italiens. Wir können dir den Falcone zu einem unschlagbaren Aktionspreis von 18.50 CHF anbieten. Diesen Klassiker muss man einfach probiert haben.

## **Il Falcone 2007 / Castel del Monte doc, Riserva**

### **Degustation:**

*Dichtes, dunkles Rubin. Komplexe Nase mit Noten von reifen Früchten, etwas Leder, Tabak und warmen Gewürzen. Im Gaumen gehaltvoll mit viel Schmelz, strukturiert, ausgewogen. Die Aromen der Nase wiederholen sich. Der Abgang gestaltet sich lange und ist von der Struktur und den reifen Aromen des Weins geprägt. Ein echter Apulien-Klassiker und erstmals 1971 vinifiziert.*

### **Vinifikation:**

*Das Traubengut stammt von einem alten Rebberg, welcher auf etwa 200 m über Meer gepflanzt wurde. Die Lese findet zwischen Mitte Oktober und Anfang November statt, wobei die Trauben bereits im Rebberg streng nach Qualität selektioniert werden. Die Mazeration erfolgt während 12 bis 14 Tagen im Stahltank. Darauf reift der Jungwein zur Verfeinerung für ein gutes Jahr in französischen Barriquen verschiedenen Alters. Bevor der Il Falcone in den Verkauf gelangt, lagert er nach der Abfüllung ein weiteres Jahr in der Flasche.*

Produzent	Rivera
Homepage	<a href="http://www.rivera.it">www.rivera.it</a>
Traubensorten	70% Nero di Troia 30% Montepulciano
Alkoholvolumen	13.5%
Genussphase	jetzt bis 2018
Serviertemperatur	16° bis 18° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton
Awards/Ratings	<b>Gambero Rosso due bicchieri</b> <b>Parker 93 Punkte</b> <b>Decanter: "under the Italy's 70 greatest wines" / Falstaff (01/09) 93 Pt.</b>



### **Empfehlungen:**

*Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Lamnbraten und rassigen Pastagerichten.*

Unschlagbarer Aktions-Preis für diesen Weinklassiker: **18.50 CHF** exkl. MwSt. **statt 23.50**

# Rigatoni della Nonna

Zubereitungszeit: ca. 20 min.

## Rigatoni:

500	gr.	Rigatoni
350	gr.	Salsiccia (Italienische Schweinswürstchen mild oder scharf) aus Coop oder Migros
1	Dose	Gekochte Kichererbsen – aus Coop oder Migros
250	gr.	Cherry-Tomaten
250	gr.	Passata di Pomodoro
1	Zehe	Knoblauch
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl
		Pecorino / Parmigiano

## Zubereitung:

Salzwasser zum Sieden bringen und die Rigatoni al dente kochen. Gleichzeitig die Salsiccia von der Haut befreien und in einer beschichteten Pfanne mit einer Knoblauchzehe anbraten und in kleinere Stücke zerdrücken. Die geviertelten Cherry-Tomaten beigegeben und kurz mitdünsten. Die Passata di Pomodoro beifügen und kurz aufkochen lassen. Kichererbsen kurz vor Schluss unter die Sauce mischen und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rigatoni mit der Sauce vermengen und anrichten. Pecorino oder Parmigiano mitservieren.



**Zu diesem bodenständigen und erdigen Menü braucht es einen grossen schweren traditionellen Wein. Il Falcone der mehrfach ausgezeichnete Wein aus dem Hause Rivera ist ein echter Apulien-Klassiker und wurde 1971 zum ersten Mal vinifiziert.**

Apulien hat weit mehr als nur den Primitivo zu bieten. Der Falcone aus dem Hause Rivera wurde mehrfach von verschiedenen Weinführern gekürt und gehört zu den Top 70 Weinen Italiens. Wir können dir den Falcone zu einem unschlagbaren Aktionspreis von 18.50 CHF anbieten. Diesen Klassiker muss man einfach probiert haben.

## **Il Falcone 2007 / Castel del Monte doc, Riserva**

### **Degustation:**

*Dichtes, dunkles Rubin. Komplexe Nase mit Noten von reifen Früchten, etwas Leder, Tabak und warmen Gewürzen. Im Gaumen gehaltvoll mit viel Schmelz, strukturiert, ausgewogen. Die Aromen der Nase wiederholen sich. Der Abgang gestaltet sich lange und ist von der Struktur und den reifen Aromen des Weins geprägt. Ein echter Apulien-Klassiker und erstmals 1971 vinifiziert.*

### **Vinifikation:**

*Das Traubengut stammt von einem alten Rebberg, welcher auf etwa 200 m über Meer gepflanzt wurde. Die Lese findet zwischen Mitte Oktober und Anfang November statt, wobei die Trauben bereits im Rebberg streng nach Qualität selektioniert werden. Die Mazeration erfolgt während 12 bis 14 Tagen im Stahltank. Darauf reift der Jungwein zur Verfeinerung für ein gutes Jahr in französischen Barriquen verschiedenen Alters. Bevor der Il Falcone in den Verkauf gelangt, lagert er nach der Abfüllung ein weiteres Jahr in der Flasche.*

Produzent	Rivera
Homepage	<a href="http://www.rivera.it">www.rivera.it</a>
Traubensorten	70% Nero di Troia 30% Montepulciano
Alkoholvolumen	13.5%
Genussphase	jetzt bis 2018
Serviertemperatur	16° bis 18° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton
Awards/Ratings	<b>Gambero Rosso due bicchieri</b> <b>Parker 93 Punkte</b> <b>Decanter: "under the Italy's 70 greatest wines" / Falstaff (01/09) 93 Pt.</b>



### **Empfehlungen:**

*Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Lamnbraten und rassigen Pastagerichten.*

Unschlagbarer Aktions-Preis für diesen Weinklassiker: **18.50 CHF** exkl. MwSt. **statt 23.50**

# Lauwarmer Apfelkuchen mit Tonkabohneneis

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - Backzeit: ca. 35 Minuten - Für 1 Springform von 22 cm Ø

## Teig:

125	gr.	Weiche Butter
125	gr.	Zucker
2	Stk.	Eigelb
½		Zitrone, Saft
		wenig Milch
200	gr.	Mehl
1	EL	Backpulver
2	Stk.	Eiweiss
4	Stk.	Äpfel
2	EL	Zucker
		Tonkabohneneis (aus Delikatessengeschäft)

## Zubereitung:

Form ausbuttern, mit Mehl bestäuben und kühl stellen. Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Eigelb und Zitronensaft begeben. Bei Bedarf wenig Milch begeben. Mehl und Backpulver vermischen, auf die Buttermasse sieben. Eiweiss steif schlagen, auf das Mehl geben, vorsichtig unter die Masse ziehen und in die vorbereitete Form füllen.

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Von der Rundung her fein einschneiden, so dass die Frucht noch zusammenhält. Mit der Schnittfläche nach unten leicht in die Masse drücken, mit Zucker bestreuen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 35 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen, aufschneiden und mit dem Tonkabohneneis servieren .

