

Federweißer

Der frische Herbstgenuss



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Federweisser

SO SCHMECKT DER HERBST

Wenn die Weinbergsarbeit der Winzer endet und der junge Wein in den Fässern gärt, überbringt der Federweiße eine erste Herbstbotschaft an die Weinfreunde. Begleitet von intensiven Herbstaromen, vom Duft herzhafter Zwiebelkuchen und leckerer Pilze ist er ein Vorbote des guten Geschmacks in geselliger Runde.

Sein Temperament hat dem Federweißen, je nach Herkunft, viele Namen eingebracht: Bitzler, Rauscher oder Sauser – sie alle beschreiben sein Ungestüm, das er dem gerade begonnenen Gärungsprozess

verdankt. Denn wenn die Hefen den natürlichen Zucker im frisch gepressten Traubensaft in Alkohol verwandeln, entsteht auch Kohlensäure, die den jungen Wein zum Prickeln bringt.

Der Name Federweißer ist übrigens nicht auf die meist helle Farbe sondern auf die von der Hefe erzeugten Trübstoffe zurückzuführen, die im Glas wie winzige Federchen tanzen. Immer häufiger ist er – aus roten Trauben gewonnen – auch als roter Rauscher anzutreffen.





Idealerweise trinkt man den neuen Wein auf dem halben Weg vom Traubensaft zum Wein, wenn sich Süße, Alkohol und Fruchtsäure in guter Balance befinden. Zu diesem Zeitpunkt weist er einen Alkoholgehalt von etwa fünf Volumenprozent auf. Im weiteren Verlauf der Gärung weicht die anfänglich verführerische Süße nach und nach dem Alkohol und verleiht dem Federweißen eine zunehmend herbe Note.

Es empfiehlt sich, zu Hause zunächst ein wenig vom Federweißen zu probieren. Ist er geschmacklich genau richtig, dann nichts wie ab in den Kühlschrank damit, denn Kälte stoppt den Gärungsprozess und verlängert so den Genuss. Schmeckt er noch zu süß, bewahrt man ihn bei Zimmertemperatur auf. Nach sechs bis acht Stunden sollte man ihn erneut probieren und kalt stellen, wenn der optimale Süßegrad erreicht ist.



Kartoffelwaffeln mit Lauch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Waffeln: 4 kleine Stangen Lauch, 200 g Kartoffeln,
2 EL geriebener Emmentaler, 1 Ei, 4 TL Sahne, 1 EL Kartoffelmehl,
Salz, Pfeffer

Für den Dip: 2 EL saure Sahne, 1 TL gehackte Gartenkräuter,
1 Knoblauchzehe, 1 EL Weißwein oder Federweißer

ZUBEREITUNG

1. Den Lauch in feine Ringe schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren.
2. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und mit den Lauchringen, dem Käse, dem Ei, der Sahne und dem Kartoffelmehl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus dem Teig nacheinander im beschichteten Waffeleisen goldbraune Waffeln backen und warm stellen.
4. Für den Dip die Knoblauchzehe fein hacken, saure Sahne und Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zusammen mit den warmen Waffeln servieren.



Kürbissüppchen



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kleiner Hokkaido-Kürbis, 1 Zwiebel, 5 cm Ingwer, 2 EL Butter, 0,75 l Gemüsebrühe, 0,3 l Kokosmilch, 12 mittelgroße Shrimps, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 4 Holzspieße

ZUBEREITUNG

1. Kürbis, Zwiebel und Ingwer schälen und würfeln und in der Butter andünsten.
2. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwa 15 bis 20 Minuten weich dünsten.
3. Die Shrimps in etwas Olivenöl anbraten und bei milder Hitze einige Minuten gar ziehen lassen. Auf Holzspieße aufstecken und in Alufolie warm halten.
4. Wenn das Gemüse weich gedünstet ist, mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Kokosmilch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Suppe in großen Tassen anrichten und mit den Shrimps-Spießen garnieren.

Dazu schmeckt frisch aufgebackenes Weißbrot.





Zwiebelkuchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Hefeteig: 500 g Mehl, 2 Eier, 100 g Butter, 0,15 l Milch, 30 g Hefe, Salz

Für den Belag: 8 große Gemüsezwiebeln, 100 g Speckwürfel, 0,25 l saure Sahne, 4 Eier, Salz, Kümmel, Butter zum Anbraten und zum Fetten des Kuchenblechs

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für den Hefeteig miteinander verrühren und an einem warmen Platz zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für den Belag die Zwiebeln schälen, grob würfeln, in der Butter glasig dünsten und abkühlen lassen. Die Speckwürfelchen kurz anbraten und mit der sauren Sahne, den Eiern, den Gewürzen und den Zwiebeln in einer Schüssel verrühren.
3. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
4. Den Teig ausrollen, und auf ein gebuttertes Kuchenblech legen (dabei einen Teigrand stehen lassen). Den Belag gleichmäßig darauf verteilen und auf der unteren Schiene ca. 25 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.







Herbst-Bruschetta

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Ciabatta-Brötchen, 200 g kleine Pfifferlinge, 4 EL kleingehackte Petersilie, 4 Knoblauchzehen, 80 g Pecorino (Hartkäse), 8 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Pfifferlinge putzen. In einer Pfanne mit 4 EL Öl zuerst die Petersilie etwas andünsten, danach die Pilze zugeben und bei milder Hitze ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.
3. Die Brötchen aufschneiden und ca. 5 Minuten knusprig backen.
4. Den Knoblauch klein hacken, auf die warmen Brötchen streichen und mit der anderen Hälfte des Öls beträufeln. Den Pecorino grob raspeln.
5. Die Pfifferling-Petersilien-Masse mit dem Pecorino verrühren und auf die Brötchenhälften geben.





WINE_{in}**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de