

Wein & Geflügel



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de



Wein und Geflügel

ZU JEDER JAHRESZEIT DIE RICHTIGE WAHL

Bei der Weinauswahl zu Geflügelgerichten spielen die Art des Geflügels und die Zubereitung eine wichtige Rolle.

Zu zartem Hähnchenfleisch passen in der Regel trockene oder halbtrockene Weißweine, die nicht zu säurebetont sind, wie zum Beispiel Weißburgunder oder Silvaner. Dazu schmecken auch Roséweine, zumal, wenn das Fleisch gegrillt wurde.

Fettreicheres Geflügel wie Ente oder Gans wird besser von fruchtigen, gehaltvollen Rotweinen wie Spätburgunder oder Lemberger begleitet. Das gilt auch für kräftig gewürzte Geflügelgerichte, die gut mit kräftigen Rotweinen harmonieren.

Eher süßliche Geflügelzubereitungen vertragen trockene Weißweine mit etwas mehr Säure, beispielsweise Riesling oder Grauburgunder. Gerichte mit einer säuerlichen Geschmackskomponente mögen dagegen Weißweine mit wenig Säure.

Zu exotisch gewürzten Speisen, zum Beispiel zur asiatischen Küche, empfehlen sich Rieslingweine mit etwas Restsüße oder Bukettsorten wie Gewürztraminer oder Scheurebe.

Coq au Riesling

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Huhn, 0,4 l Riesling, 0,2 l Sahne, 1 kl. Glas Cognac, 2 Schalotten,
1 Knoblauchzehe, 1 Eigelb, ½ Bund Petersilie, 1 EL Mehl, 50 g Butter,
2 EL Olivenöl zum Anbraten, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Huhn zerlegen. In einem großen Bräter ca. 50 g Butter mit 2 EL Olivenöl erhitzen und die Hühnerstücke darin hellbraun anbraten (ohne Deckel). Leicht salzen.
2. Schalotten fein hacken, Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie hacken und alles zum Fleisch geben. Kurz bei geschlossenem Bräter mitdünsten. Cognac darüber gießen und anzünden (flambieren). Mit ½ l Riesling ablöschen und eine halbe Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach Bedarf noch einmal etwas Wein angießen und ca. 10 Minuten weiter köcheln.
3. Hühnerstücke herausnehmen und kurz warm stellen. 1 EL Mehl mit 1 Eigelb und der Sahne verrühren und mit dem Schneebesen unter die Sauce schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerstücke wieder in den Topf geben. Sofort servieren.

Dazu passen Bandnudeln.

Variante:

150 g frische Champignons in
50 g Butter braten und zugeben.

Weinempfehlung:
Ein trockener
Riesling







Hähnchenstrudel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Hähnchenbrust, 1 Rolle Blätterteig, 2 Zwiebeln, 2 reife Tomaten, 40 g Kräuterbutter, 2 EL Tomatenmark, ½ Bund frisches Basilikum, ½ TL Sambal Oelek, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Kräuterbutter anbraten. Die Zwiebeln würfeln, zugeben und mit anrösten. Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum zupfen, waschen und in Streifen schneiden. Die Tomatenwürfel, das Tomatenmark, das Sambal Oelek sowie das Basilikum hinzugeben. Den Backofen auf auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, das angebratene Fleisch auf der vorderen Hälfte verteilen und vorsichtig aufrollen wie einen Strudel.
3. Den Hähnchenstrudel für 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldgelb ist.

Weinempfehlung:
Ein trockener
oder halbtrockener
Trollinger

Putenbraten mit Kräuterkruste

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Putenbrust am Stück, 0,25 l Weißwein, 0,25 l Gemüsebrühe,
4 Tomaten, 4 Scheiben Toastbrot, 2 Eier, 2 Zwiebeln,
75 g geriebener Emmentaler, 1 Stange Porree, 1 Bund Schnittlauch,
2 EL Olivenöl zum Bestreichen, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch waschen, trockentupfen und längs eine tiefe Tasche einschneiden. Das Toastbrot zerbröseln. Kräuter waschen und hacken, Zwiebeln schälen und würfeln.
2. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Brot mit den Kräutern, den Zwiebeln, dem Käse und den Eiern in eine Schüssel geben, sorgfältig vermischen und würzen. $\frac{2}{3}$ dieser Masse in die Putenbrust füllen. Die Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchegarn kreuzweise verschnüren. Den Braten in einen Bräter legen und mit Öl bestreichen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde braten. Nach und nach Weißwein und Gemüsebrühe angießen.
4. Das Gemüse putzen und waschen. Porree in Stücke schneiden und mit den ganzen Tomaten nach 30 Minuten zum Braten geben.
5. Das übrig gebliebene Drittel der Kräutermasse ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit auf den Braten streichen und fertig braten.

Mit dem Gemüse auf Teller anrichten und servieren. Dazu passt Reis.

Weinempfehlung:
Ein trockener
Grauburgunder
oder Chardonnay





Weinempfehlung:
Ein halbtrockener
oder lieblicher
Riesling



Hähnchenpfanne mit Kokos

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Hähnchen- oder Putenbrust, 500 g Bandnudeln, 2 rote Paprika, 4 Möhren, 1 Kopf Broccoli, 1 kl. Dose Gemüsemais, 150 g Erdnüsse, 1 Dose Kokosmilch, 4 TL Erdnussbutter, 0,1 l Gemüsebrühe, 1 EL Butter zum Anbraten, Sojasauce, Salz, Pfeffer, Currypulver

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Broccoli in kleine Röschen zerteilen. Die Erdnüsse klein hacken.
2. Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen.
3. Das Fleisch in Streifen schneiden und in einer Pfanne goldbraun braten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer würzen und zugeben. Mit der Gemüsebrühe angießen und Geflügelstreifen und Gemüse etwa 5 – 8 Minuten weiter garen.
4. Die Kokosmilch sowie die Erdnüsse hinzufügen und mit Currypulver, Erdnussbutter und Sojasoße verfeinern. Etwas einreduzieren lassen.
5. Die Nudeln in die Pfanne geben, gut vermischen und servieren.



WINE_{in}MODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de