

# Dornfelder

Der unkomplizierte Rote



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)



# Dornfelder

---

## FRUCHT UND WÄRME

---

Mitte der siebziger Jahre, bis dahin gab es gerade mal 100 Hektar Dornfelder-Weinberge, begann sich die Sorte Dornfelder durchzusetzen. Heute sind rund 8.000 Hektar mit dieser Rebsorte bepflanzt, etwa acht Prozent der deutschen Rebfläche. Lediglich der Spätburgunder wird unter den roten Sorten noch häufiger angebaut. Ihre größte Akzeptanz fand die Sorte Dornfelder bei den pfälzischen und rheinhessischen Winzern, doch auch in den meisten anderen Anbaugebieten wird er angebaut. Längst ist die Neuzüchtung von vor 50 Jahren zu einem deutschen Rotweinklassiker gereift und erfreut sich seit Jahren großer Beliebtheit.

Dornfelderweine sind, wie andere kräftige Rotweine, natürlich ideal für die kühlere Jahreszeit, insbesondere, wenn sie etwas abgelagert sind. Sie passen dann gut zu kräftigem Braten, Wild oder Käse. Aber auch fruchtige Ausbauvarianten aus der letzten Ernte, im Sommer sogar leicht gekühlt, bieten ganzjährig Trinkspaß.





Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein, aber auch halbtrocken und lieblich ausgebaut. Es gibt zwei unterschiedliche Ausbaustile. Der erste betont die intensiven Fruchtaromen wie Sauerkirsche, Brombeere und Holunder und wird jung auf den Markt gebracht. So ist teilweise der neue Jahrgang bereits als Primeur zu kaufen. Andere Winzer bauen den Dornfelder im großen oder kleinen Holzfass (Barrique) aus, betonen mehr die Gerbstoffe und Struktur des Weins und nehmen die Fruchtaromen zurück. Meist handelt es sich um gehaltvolle, geschmeidige und harmonische Weine. Unschwer ist der Dornfelder bereits an seiner tiefdunklen Farbe zu erkennen.

Genießen Sie die Gerichte mit Ihrem Lieblings-Dornfelder. Ob trocken, halbtrocken oder lieblich – ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.

# Ziegenkäsetürmchen mit Honig und Thymian

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

1 großer Apfel, 1 Rolle Ziegenkäse, 4 Scheiben Bacon, 4 TL Honig,  
1 TL Thymian, Salz, Pfeffer, 4 Zweige Thymian zum Garnieren,  
4 Blätter Eichblattsalat

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Den Grill auf höchster Stufe vorheizen.
2. Die Baconscheiben ohne Fett in einer beschichteten Pfanne knusprig ausbraten und auf einem Stück Küchenkepp abtropfen lassen. Das ausgelassen Fett in der Pfanne lassen.
3. Den Apfel waschen, mit einem Kernbohrer entkernen und dann ungeschält in vier, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben im verbliebenen Speckfett langsam knapp gar braten, dabei mit einer Messerspitze den Garheitsgrad prüfen. Die Apfelscheiben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen, mit Thymian bestreuen, darauf jeweils eine kross gebratene Speckscheibe legen.
4. Den Ziegenkäse in 4 Taler teilen und jeweils einen Taler auf jede Apfelscheibe legen, noch einmal mit Thymian bestreuen und mit je 1 TL Honig beträufeln.
5. Unter dem Grill so lange gratinieren, bis der Käse leicht bräunt.
6. Die Ziegenkäse-Apfeltürmchen auf einem Salatblatt oder nach Belieben auf einem Salatbett servieren (dann ein honigbetontes Dressing zugeben)







# Schweinemedallions in Cranberrysauce

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

**Medaillons:** 8 Schweinemedallions à 80 g, 8 Scheiben Räucherspeck, 3 EL Olivenöl zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Rouladennadeln

**Sauce:** 0,2 l Portwein, 0,2 l Rotwein, 80 g Cranberries, 1 Zwiebel, 0,05 l Ahornsirup, 1 EL Butter, 1 EL Speisestärke oder Guarkernmehl zum Binden, 2 Rosmarinzweige

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Die Schweinemedallions unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die Speckscheiben auf eine Arbeitsplatte legen und je ein Schweinemedallion darauf setzen. Die Medaillons mit dem Speck umwickeln und mit Rouladennadeln feststecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedallions darin rundherum anbraten. In Alufolie einschlagen und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
3. Für die Sauce die Butter ins verbliebene Bratfett geben und erhitzen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und anschwitzen. Die Rosmarinzweige dazugeben. Mit Portwein ablöschen, den Rotwein angießen und den Ahornsirup einrühren. Die Sauce bei starker Hitze auf die Hälfte einreduzieren lassen.
4. Die Cranberries in die Sauce geben und kurz mitkochen. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke oder Guarkernmehl leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinemedallions aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce auf heißen Tellern dekorativ anrichten.

Dazu passen in Butter geschwenkte Bandnudeln und Gemüse.



# Lamm im Bacon-Mantel

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

4 Lammlachse à 150 g, 4 Scheiben Bacon, 0,1 l Wein,  
0,3 l Geflügelbrühe, 1 kleine Schalotte, 20 g Butter,  
4 EL Olivenöl, je 2 Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei,  
Salz, Pfeffer

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Die Lammlachse mit Pfeffer würzen und 2 EL Olivenöl ins Fleisch einmassieren. Thymian, Rosmarin und Salbei sehr fein hacken und das Fleisch in den Kräutern wälzen. Einige Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Das Fleisch mit den Baconscheiben umwickeln im restlichen Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Ca. 4 Minuten pro Seite bei kleinerer Hitze weitergaren (die Gardauer hängt von der Dicke der Lammlachse ab – am besten eine Druckprobe machen). Danach in Alufolie einschlagen und im Backofen bei 80°C ruhen lassen – so bleiben sie saftig und innen leicht rosa.

Dazu passt Bärlauch-Risotto









# Brombeer Panna Cotta

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

200 g Brombeeren, 0,25 l Milch, 0,25 l Sahne, 100 g dunkle Schokolade (70 – 80 %) 60 g Zucker, 4 Blätter Gelatine, ½ Vanilleschote, 1 Prise Salz, 1 EL Puderzucker zum Bestreuen, Minzeblätter (zum Dekorieren)

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Die Gelatine gemäß Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Die Schokolade raspeln. Die Sahne mit Milch, einer Prise Salz und Vanillemark aufkochen. Den Zucker und die geraspelte Schokolade zufügen, die Gelatine ausdrücken und in der Milch-Sahne auflösen.
2. Die Brombeeren waschen, einige zum Dekorieren beiseitelegen und die übrigen fein pürieren
3. Panna Cotta und pürierte Beeren abwechselnd in kleine Formen oder Gläser füllen. Mit etwas Puderzucker bestreuen, mit Klarsichtfolie bedecken und ca. 2 Stunden kaltstellen.
4. Die Brombeer-Panna-Cotta mit den Deko-Brombeeren und Minzeblättern garnieren.





**WINE**<sub>in</sub>**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

---

**HERAUSGEBER:**

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

[info@deutscheweine.de](mailto:info@deutscheweine.de)

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)