

Allgäuer Käsesuppe

Zutaten:

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 El. Butter
3 El. Mehl
1 l Kräftige Fleischbrühe
200 g Sahne, Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
frisch- geriebene Muskatnuss
50 g Schmelzkäse
100 g geriebener Emmentaler
1/2 Bd Petersilie
4 Scheiben Weißbrot
4 EL Helles Bier
40 g Butter; (1)
20 g Butter; (2)

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch in der geschmolzenen Butter (EL) in einem Topf bei schwacher Hitze glasig dünsten. Das Mehl dazusieben und kurz anschwitzen, keine Farbe nehmen lassen. Die Fleischbrühe unter Rühren angießen. Die Suppe 5 bis 10 Minuten kochen lassen, danach durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Erneut aufkochen, die Hitze reduzieren und die Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant würzen. Den Käse einrühren, und die Suppe nochmals aufkochen lassen. Dann die Suppe bei geringer Wärmezufuhr ziehen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Aus den Weißbrotscheiben runde Taler ausstechen, mit dem Bier beträufeln. In einer Pfanne die Butter (1) erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten. Die Brotscheiben in vorgewärmte Suppentassen legen. Die Butter (2) in der Pfanne schmelzen. Die Petersilie kurz darin schwenken und auf den Brotscheiben verteilen, dann mit der heißen Käsesuppe auffüllen.

Unsere Weinempfehlung:

Erdinger Weißbier Kristall wäre natürlich ein passendes Getränk – doch wenn es ein Wein sein soll, dann ein rustikaler, traditioneller Müller-Thurgau. Die Suppe würde einen schlanken und fein gearbeiteten Wein schlichtweg erschlagen. Ein etwas breiter ausgebauter Müller-Thurgau kommt gut mit der Sahne in der Suppe klar und die Muskataromen des Weines ergänzen sich gut mit der frisch gemahlene Muskatnuss.

2. Yayla Corbasi

Zutaten:

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel

1 Stück Lauch

100 g Reis

1/2 l Kalbsbrühe

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Rosmarin

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Muskat

100 ml Milch

100 ml Joghurt

2 - 3 Eigelb

1 Bund frische Pfefferminze

Zubereitung:

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die feingehackten Zwiebeln darin andünsten. Den Lauch putzen, unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden, zur Zwiebel geben und kurz mitdünsten. Den Reis unter fließendem kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und zum Gemüse geben. Mit der Kalbsbrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt und den Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Suppe bei mäßiger Hitze 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Die Milch und das Mehl miteinander anrühren, in die Suppe geben und einmal aufkochen lassen. Das Eigelb und den Joghurt miteinander verrühren. Die Suppe von der Kochstelle nehmen. Einen Teil der Suppe mit dem Eierjoghurt legieren und wieder dazu geben. Die Reissuppe nochmals kräftig abschmecken. Vor dem Servieren die feingehackte Pfefferminze unter die Suppe heben.

Unsere Weinempfehlung:

Die Suppe bedeutet eine echte Herausforderung für einen Wein. Er darf wiederum nicht zu leicht sein, und er braucht Rasse und Stahligkeit. Hervorragend bietet sich hier ein Viognier von der Rhône (Condrieu) oder aus Australien an. Der Viognier besitzt die Kraft eines Chardonnays, wirkt aber durch seine floralen Aromen leichter und beschwingter. Im Abgang des Weines verstärkt sich noch der Nachhall der Pfefferminze aus der Suppe.

3. Cotriade

Zutaten:

2 kg Fisch, küchenfertig
(z.B. Makrele, Knurrhahn, Goldbrasse, Schellfisch, Meeraal, Seelachs gemischt)
3 Zwiebeln
1 kleine Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
3 Petersilienstengel
2 1/2 l heißes Wasser
Meersalz
4 große Kartoffeln
5 feingehackte Schalotten
5 EL Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf
3 EL Olivenöl
Salz, gemahlener weißer Pfeffer
1 Baguette
50 g Butterschmalz
Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Die Fische in zweifingerbreite Stücke schneiden. In Ringe geschnittene Zwiebeln, Lauch und Knoblauchzehen und Kräuter ins gesalzene, kochende Wasser geben. Das Ganze zugedeckt 20 Minuten kochen lassen. Die gewürfelten Kartoffeln zugeben und 10 Minuten mitkochen. Dann die Fischstücke reingeben. Anschließend 5 bis 8 Minuten ziehen lassen. Die Schalottenwürfel, Essig, Senf und Öl verrühren. Sehr kräftig würzen. Die Weißbrotscheiben im Butterschmalz goldgelb rösten. Die Fische abtropfen lassen und mit den Kartoffeln auf einer Platte mit Petersilie garnieren. In einen tiefen Teller den durchgeseihten Fischfond über die gerösteten Weißbrotscheiben gießen. Den Fisch mit den Kartoffeln getrennt servieren. Die scharf-saure Sauce wird erst auf dem Teller über die Fische geträufelt.

Unsere Weinempfehlung:

Zu der schärferen Sauce auf den Fischen benötigen Sie einen sehr fruchtigen und leichten Weißwein, der die Balance wieder herstellt. Die Säure der Sauce verstärkt die Säure im Wein und deshalb sollte der Wein eine weichere und harmonischere Säure aufweisen. Wunderbar schmeckt hier ein frischer Sancerre, der gut gekühlt serviert wird.

4. Minestrone alla Milanese

Zutaten:

100 g Borlottibohnen oder rote Kidney-Bohnen
2 EL Olivenöl
100 g Durchwachsener Speck
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Tomaten
6 Basilikumblätter
1 Bd. gehackte Petersilie
2 l Wasser
1 Karotte
1 Stange Staudensellerie
250 g Kartoffeln
250 g Zucchini
250 g Weißkohl
100 g Ausgepaltete Erbsen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g Reis
50 g geriebener Parmesan-Käse

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht einweichen. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, den in Würfel geschnittenen Speck, die gehackte Zwiebel und den feingehackten Knoblauchzehen zugeben und beides glasig werden lassen. Dann die geschälten und gewürfelten Tomaten, die Bohnen, die Basilikumblätter, Petersilie und das Wasser zugeben. Das Ganze zum Kochen bringen und bei kleiner Flamme unter gelegentlichem Umrühren 1 1/2 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Die in Scheiben geschnittenen Karotte und den kleingeschnittenen Sellerie zugeben und weitere 30 Minuten kochen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und würfeln, die gewaschenen Zucchini in Scheiben schneiden, den Weißkohl fein hobeln, alle Gemüse zugeben und nochmals 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und 5 Minuten stehen lassen. Mit Parmesan sofort servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Die Bohnen wie der Speck verlangen regelrecht nach einem herzhafteren Wein. Hier macht sich ein Rosato (Roséwein) aus der Toskana sehr gut oder aber auch ein Vernaccia di San Gimignano, auch gerne im Barrique gereift. Die Röstaromen aus dem Barrique haben den herzhaften Zutaten in der Suppe etwas entgegen zu setzen.

5. Westindische Hackfleischsuppe

Zutaten:

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 EL Öl

400 g Rinderhackfleisch

1 kg Tomaten

1 Apfel

je 1 rote und grüne Paprikaschote

1/4 l Brühe

Salz, Cayennepfeffer

Paprika, Thymian

gemahlene Nelken

2 EL Zitronensaft

2 Bananen

50 g Mandelblätter

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken. Das Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. Tomaten überbrühen, abziehen und entkernen. Apfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Tomaten, Apfel und Paprikaschoten in Würfel schneiden, zum Hackfleisch geben und 5 bis 7 Minuten schmoren. Brühe angießen, ankochen und 8 bis 10 Minuten gar ziehen lassen. Suppe mit Gewürzen und Zitronensaft abschmecken. Bananen in Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren in die Suppe geben. Mandelblätter in der trockenen Pfanne rösten und auf die Suppe streuen.

Unsere Weinempfehlung:

Hier werden die guten Weinkombinierer richtig gefordert. Der Wein darf auf keinen Fall zu leicht, spritzig oder zu säurebetont sein. Es gibt sehr gute Weißherbste aus Baden und von der Ahr, die eine cremige Struktur besitzen und im Aroma an einen Strauß mit Gewürzen erinnern. Wer es lieber exotischer mag, der sollte zur Suppe einen Pinotage -Barrique gereift- aus Südafrika öffnen. Pinotage, immer in kräftigem Dunkelrot, hat oft einen Duft von Paprika, Gewürzen und Bananenschalen. (Sie haben richtig gelesen, das ist sehr typisch für Pinotage!) Im Geschmack hat er eine fleischige Art, und die Toastingaromen von der Reifung im kleinen Eichenholzfass verschmelzen mit den Aromen der gerösteten Mandelblätter.

6. Apfel-Zimtsuppe mit Mandeln

Zutaten:

50 g Lauchstreifen
10 g Butter
150 g Kartoffelwürfel
100 g Apfelwürfel
100 ml Vollmilch
150 ml Apfelsaft
600 ml Gemüsebrühe
1/2 TL Curry
1/4 TL Zimtpulver
Vollmeersalz
Pfeffer
Muskat
50 g Apfelwürfel
5 g Butter
100 ml Sahne
1-2 TL Gartenkräuter, gehackt
4 TL geröstete Mandelsplitter zum Bestreuen

Zubereitung:

Lauch in Butter andünsten, Kartoffel und Apfelwürfel zugeben und mitschwitzen. Milch, Apfelsaft und Gemüsebrühe angießen, Curry zugeben und zugedeckt köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Im Mixglas oder mit dem Mixstab fein pürieren, mit Zimt, Vollmeersalz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Apfelwürfel in Butter andünsten, mit Sahne aufgießen, aufkochen und mit Gartenkräutern verfeinern. Kurz vor dem Servieren die Einlage in die Suppe geben, portionieren und mit gehackten Kräutern und gerösteten Mandeln garnieren

Unsere Weinempfehlung:

Zu einem noch größeren Erlebnis wird es, wenn Sie die Suppe mit einem Muskateller aus der Pfalz kombinieren! Der Wein darf ruhig eine Spätlesequalität sein und wenn er noch ein bissl Restsüße besitzt, umso besser. Sie kennen Muskateller mit seinem bukettreichen Duft und viel Schmelz im Gaumen. Er verbindet sich perfekt mit dem Curry, Zimt, Muskat, Pfeffer wie auch mit den Apfelaromen. Die Suppe und der Wein sind beide außergewöhnliche Partner.