

Lothars Obstküche Weintrauben

Gesammelt und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 03.04.2022

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Beilagen	1
1.1	Rotkohl aus dem Backofen	1
2	Brot, Aufstrich	3
2.1	Süße Sternenbrote	3
3	Dessert, Süßspeisen	5
3.1	Frittierte Weinbeeren	5
3.2	Gebackene Crêpes mit Traubencreme	5
3.3	Geeiste Melone	6
3.4	Gratinierter Obstsalat	6
3.5	Herbstlicher Obstsalat	7
3.6	Mandelkörnchen	7
3.7	Marmelade-Obst-Belag	8
3.8	Meraner Traubensalat	9
3.9	Obstsalat mit Nusskrokant	9
3.10	Orangen-Weintrauben-Salat mit Zimtjoghurt	9
3.11	Polentaflammeri mit Weintrauben	10
3.12	Portweinkugeln	10
3.13	Sahnedessert	11
3.14	Sektterriner mit Trauben	11
3.15	Trauben mit Weinschaumsauce	12
3.16	Trauben-Palatschinken	12
3.17	Trauben-Tiramisu mit Grappa	13
3.18	Traubengelee	13
3.19	Traubensalat mit Brandy-Schaum	14
3.20	Traubensalat mit Vanillesahne	14
3.21	Vanillecreme mit Trauben und Mandeln	15
3.22	Vanillequark mit Obstsalat	15
3.23	Warmer Obstsalat	16
4	Eingemachtes, Eingelegtes	17
4.1	Sauersüße Trauben	17
5	Eintöpfe, Aufläufe, Gratins	19
5.1	Choucroute mit Schupfnudeln	19

6	Fischgerichte, Meeresfrüchte	21
6.1	Geschichteter Traubenbecher	21
6.2	Rochenflügel mit Vanille, Trauben und Walnüssen	21
6.3	Schollenröllchen in Weißwein-Safran-Soße	22
6.4	Seelachs auf Sauerkraut	22
7	Fleischgerichte, Innereien	25
7.1	Hackfleischbällchen auf Sauerkrautsalat	25
7.2	Hirschmedaillons mit Rindermark	25
7.3	Rinderfiletspitzen auf Selleriescheiben mit Bergkäse und Trauben . . .	26
7.4	Roastbeef mit Rotweinzwiebeln und Fladenbrot	26
7.5	Schweinefilets mit Trauben	27
7.6	Schweinemedillons mit Traubensoße	28
8	Geflügelgerichte	29
8.1	Ente in Sherry	29
8.2	Ente in Sherrysoße	29
8.3	Entenbrust mit Weintrauben	30
8.4	Fasan auf Weinsauerkraut	30
8.5	Hähnchenbrüstchen mit Weintrauben - und Walnuß-Crêpes	31
9	Grundlagen, Informationen	33
9.1	Weintrauben	33
9.2	Weintrauben	34
10	Käsegerichte	35
10.1	Käseplatte mit Dips	35
10.2	Käsetöpfchen aus dem Ofen	35
10.3	Raclette-Beilagen	36
11	Kartoffel-, Gemüsegerichte	37
11.1	Rotkohl aus dem Backofen	37
12	Kuchen, Gebäck, Pralinen	39
12.1	Käsekuchen mit Weintrauben	39
12.2	Maronentarte mit Weintrauben	39
12.3	Trauben auf Quark	40
12.4	Trauben-Streusel-Kuchen	40
12.5	Traubenkuchen	41
12.6	Traubenkuchen	42
12.7	Traubenkuchen mit Mascarpone	42
12.8	Traubenquiche mit Haselnussboden und Schmandguss	43
12.9	Traubentörtchen	44
12.10	Walnuss-Rosinenkuchen mit Weintrauben	45
12.11	Weintorte mit Trauben	45

12.12	Weintrauben-Joghurt-Torte	46
12.13	Weintrauben-Rosinen-Torte	47
12.14	Weintraubenkuchen	48
12.15	Weintraubenkuchen	48
12.16	Weintraubentorte	49
13	Marmeladen, Konfitüren	51
13.1	Trauben-Feigen-Konfitüre	51
13.2	Trauben-Gelee mit Pinienkernen	51
13.3	Trauben-Johannisbeer-Gelee	51
13.4	Traubenkonfitüre mit Grappa	52
14	Mehlspeisen, Nudeln	53
14.1	Dinkelpfannkuchentüten mit Traubenfüllung	53
14.2	Traubenravioli	53
15	Salate	55
15.1	Avocadosalat mit Ziegenkäse	55
15.2	Blattsalat mit Trauben & Nüssen	55
15.3	Bunter Obstsalat	56
15.4	Chicorée mit Preiselbeer-Dip	56
15.5	Chicoréesalat mit Champignons	57
15.6	Grüner Obstsalat	57
15.7	Orangen-Mandel-Salat	57
15.8	Salat von Spätzle, Schinken und Trauben	58
15.9	Saltimbocca mit Feldsalat	59
15.10	Selleriesalat mit Äpfeln und Weintrauben	59
15.11	Selleriesalat mit Äpfeln und Weintrauben	59
15.12	Trauben-Fenchel-Salat	60
16	Vorspeisen, Suppen	61
16.1	Fränkische Weinsuppe mit Bratwurstnockerln	61
16.2	Käsepralinen und -spieße	61
16.3	Shrimps-Cocktail	62

1 Beilagen

1.1 Rotkohl aus dem Backofen

1 Kopf Rotkohl (1.000 g)	300 g Weintrauben
Salz	50 g Schweineschmalz
Pfeffer	4 Nelken
Zucker	2 Lorbeerblätter
250 g durchwachsener Speck	250 ml Rotwein, halbtrockener
2 Birnen (z.B. Clapps Liebling)	

Rotkohl putzen, vierteln, vom Strunk befreien und grob raspeln. Salz, Pfeffer und Zucker daruntermischen. Speck in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Birnen schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen. In Scheiben schneiden. Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen. Eine feuerfeste Form mit 20 g Schweineschmalz ausstreichen. Die Hälfte der Kohlschnitzel hineingeben. Speckwürfel, Birnenscheibchen, Weintrauben, Nelken und Lorbeerblätter darüber verteilen. Restliches Schmalz als Flöckchen dazwischen setzen. Die zweite Hälfte Rotkohl darauf schichten und den Rotwein angießen. Im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 180 bis 200 Grad 80 bis 90 Minuten dünsten. Dazu schmeckt Gänse-, Enten- oder Schweinebraten.

Mengenangabe: 4 Portionen

2 Brot, Aufstrich

2.1 Süße Sternengebrote

150 g Butter	1 Pkg. Vanillezucker
150 g tiefgefrorene Himbeeren	1 Blatt rote Gelatine
Kokosraspeln	16 Scheib. Toastbrot
Weintrauben	

Himbeeren auftauen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren durch ein Sieb streichen. Gelatine tropfnass in einen Topf geben und bei milder Hitze auflösen. Nach und nach das Himbeerpüree unter die Gelatine rühren und kühl stellen. Butter schaumig rühren, dabei den Vanillezucker zugeben. Beginnt das Himbeerpüree zu gelieren, löffelweise zur Butter geben und unterrühren. 1 EL Himbeerbutter abnehmen und in eine Garnierspritze mit Sterntülle füllen. Toastbrotsscheiben mit Sternstechformen in unterschiedlicher Größe ausstechen, mit Himbeerbutter bestreichen und zusammensetzen. Mit Himbeerbuttertupfen, Kokosraspeln und Früchten garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

600 kcal / 2510 kJ

3 Dessert, Süßspeisen

3.1 Frittierte Weinbeeren

250 g blaue Weintrauben	5 EL helles Bier
250 g grüne Weintrauben	1/8 l Wasser
100 g Pikantje van Gouda	1 Prise Salz
1 Ei	750 g Plattenfett zum Ausbacken
75 g Mehl, Type 1050	Puderzucker zum Bestäuben

Weintrauben waschen und trockentupfen. Kleine Zweige mit 3-4 Weinbeeren abschneiden. Käse fein reiben. Ei trennen und Eiweiß in den Kühlschrank stellen. Aus Mehl, Eigelb, Bier und Wasser einen glatten Teig rühren und den Käse untermischen. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Erst dann Eiweiß mit Salz zu schnittfestem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Das Fett in einem Frittierpfopf auf 180°C erhitzen. Mit Hilfe einer Gabel die Weinbeeren durch den Teig ziehen und im Fett schwimmend goldgelb ausbacken. Aber nie mehr als vier oder fünf Portionen auf einmal, damit die Weinbeeren sich nicht berühren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen, auf eine dicke Lage Küchentrepp legen und warm stellen, bis alle fertig sind. Dann auf vier Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und rasch servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.2 Gebackene Crêpes mit Traubencreme

für den Crêpeteig:

125 g Mehl	
5 EL Zucker	
1 Prise Salz	
1 TL Orangenaroma	
1 EL Öl	
2 frische Eier	
1/8 l Milch	
1/8 l Wasser	
2 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken	

Für die Traubencreme:

250 g Weintrauben
3 frische Eier
1/4 l Milch
5 EL Zucker
2 EL Mehl
1 EL Mandellikör
etwas Fett für die Form

Zum Verzieren:

Orangenscheiben.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und den Zucker und das Salz hinzufügen. Die Eier und

die Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät zu einem sehr flüssigen Teig verrühren, dabei das Orangenaroma unterrühren. Die Butter zerlassen und unter den Teig rühren. Ihn danach etwa 2 Std. ruhen lassen. Crêpes backen. Den Backofen auf 225 Grad C vorheizen. Die Weintrauben entstielen. Die Eier trennen, die Eiweiße steifschlagen. Die Milch aufkochen. Die Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Erst das Mehl, dann die heiße Milch darunterrühren. Das Ganze bei schwacher Hitze 2 Min. weiterrühren, aber nicht mehr aufkochen lassen. Die Creme von der Kochstelle nehmen und den Mandellikör darunterrühren. Die Weintrauben und den Eischnee darunterheben. Die Creme auf die Crêpes verteilen, diese aufrollen und in eine gerettete feuerfeste Form (etwa 30x24 cm) legen. Das Ganze 7-10 Min. backen. Die Crêpes mit Orangenscheiben belegen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 1/2 Std.

Quellzeit: ca. 1 Std.

Je Portion: ca.: 400 kcal

3.3 Geeiste Melone

1 Melone (Netz- oder Honigmelone)	2 Birnen
1 Zitrone, Saft von	einige halbierte Cocktailkirschen
125 g blaue Weintrauben	50 g Mandelstifte
125 g grüne Weintrauben	6 EL weißer Curacao
1 klein. Dose Ananasschnitzel	Zucker und Zitronensaft nach Geschmack
2 Pfirsiche	

Von der Melone einen Deckel abschneiden und sie so weit aushöhlen, dass ein 1 cm breiter Rand stehen bleibt. Das Innere der Melone mit Zitronensaft bepinseln. Das Melonenfleisch würfeln, gewaschene Weintrauben halbieren und entkernen. Pfirsiche und Birnen schälen und würfeln. Mandelstifte in einer trockenen Pfanne auf mittlerer Gasflamme goldbraun rösten. Alle Zutaten miteinander vermengen und gut durchziehen lassen. Zum Servieren den Obstsalat in die Melone füllen und auf Eiswürfeln anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

3.4 Gratiniertes Obstsalat

2 Orangen	1-2 EL Zucker
1 reife Mango	2-3 EL brauner Rum
200 g Weintrauben	1 Zitrone, Saft von
2 mittelgroße reife Birnen	3 frische Eiweiß

Salz 3 EL Mandelstifte
 125 g Puderzucker

Orangen schälen, sodass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Trennhäute ausdrücken, Saft auffangen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Birnen evtl. schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zucker, Rum, Zitronen- und Orangensaft verrühren. Mit Früchten in einer flachen Auflaufform mischen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. 2 EL Mandeln darunter heben. Auf die Früchte streichen. Übrige Mandeln darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) ca. 10 Minuten oder unter dem Grill auf höchster Stufe ca. 5 Minuten gratinieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 360 kcal; E 6 g, F 5 g, KH 67 g

3.5 Herbstlicher Obstsalat

75 g Quark	20 g Honig
50 g Joghurt	150 g Zwetschgen
1 Msp. Naturvanille	150 g Weintrauben
1/2 TL Zimt	100 g Birnen
1 EL Zitronensaft	100 g Äpfel
20 g Haselnussmuss	

Quark, Joghurt, Naturvanille, Zimt, Zitronensaft Haselnussmuss und Honig glattrühren, abschmecken.

Obst waschen, abreiben. Zwetschgen entsteinen, längs vierteln. Weintrauben halbieren, entkernen. Birnen und Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden. Das Obst mischen, mit der Soße servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.6 Mandelkörchen

2 Eiweiß	25 g geschälte Mandeln
50 g Butter	500 g Schlagsahne
200 g Zucker	3 EL Puderzucker
50 g Mehl	32 Weintrauben
1 unbehandelte Orange	16 Erdbeeren

Für den Teig Butter und 60 g Zucker weiß-cremig schlagen. Nach und nach Eiweiß und Mehl unterrühren. Mandeln fein hacken und mit Orangenschale ebenfalls zugeben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig darauf löffelweise verteilen, dabei 8 Kreise zu je 14 cm O bilden. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 5 Minuten backen.

Kreise vorsichtig in kleine Förmchen schieben, so dass hohe Ränder entstehen. Abkühlen lassen.

Schlagsahne mit Puderzucker steif schlagen und im Kühlschrank aufbewahren.

140 g Zucker mit 2 EL Wasser verrühren und karamellisieren lassen. Obst nach und nach darin eintauchen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Körbchen mit Schlagsahne und karamellisiertem Obst füllen.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitung 1,10 Stunden

Backzeit 5 Minuten

3.7 Marmelade-Obst-Belag

<i>Mit Erdbeeren</i>	3 EL Johannisbeergelee
3 EL Erdbeermarmelade	1 groß. Banane
100 g Erdbeeren	<i>Mit Weintrauben</i>
<i>Mit Himbeeren</i>	3 EL Johannisbeergelee
3 EL Himbeermarmelade	Weintrauben
100 g Himbeeren (frisch oder TK-Produkt)	<i>Mit Clementinen</i>
evtl. Himbeergeist	3 EL Orangenmarmelade
<i>Mit Banane</i>	1 Clementine

Die Waffeln nach Geschmack belegen. Die heißen Waffeln mit der Erdbeermarmelade bestreichen und die gewaschenen und halbierten Erdbeeren daraufsetzen. Die Waffeln mit der Himbeermarmelade bestreichen und darauf die gewaschenen frischen oder aufgetauten Himbeeren setzen. Nach Geschmack kann man Himbeergeist darüber träufeln. Die Waffeln mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und darauflegen. Die Waffeln mit Johannisbeergelee bestreichen. Die Weintrauben waschen, halbieren, entkernen und daraufsetzen. Die Waffeln mit der Orangenmarmelade bestreichen. Die Clementine schälen, in Spalten teilen und darauflegen. Passt z.B. zu einfachen Hefewaffeln.

Mengenangabe: 8 Portionen

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Je Portion: ca.: 30 kcal

3.8 Meraner Traubensalat

500 g weiße Traubenbeeren	1-2 Gläschen Cognac
250 g blaue Traubenbeeren	1/2 Zitrone, Saft
2 EL Zucker	

Die Trauben waschen und gut abtropfen lassen, dann halbieren (evtl. die Kerne herausnehmen) und die Beeren mit Zucker, Cognac und Zitronensaft vermischen. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen, kühl stellen.

3.9 Obstsalat mit Nusskrokant

4-5 groß. Orangen	50 g Walnusskerne
2 Grapefruits (z. B. rosa)	1 TL Butter/Margarine
4 Kiwis	etwas Öl
200 g Weintrauben	125 g Schlagsahne
5 EL (50 g) Zucker	1 Pkg. Vanillin-Zucker
4-6 EL Orangenlikör, evtl.	

3-4 Orangen und Grapefruits dick, Kiwis dünn schälen. In Scheiben schneiden. Trauben waschen, halbieren. Früchte anrichten, 1 Orange auspressen, Saft mit 1 EL Zucker und evtl. Likör verrühren. Über die Früchte verteilen. Nüsse grob hacken. 4 EL Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Nüsse und Fett unterrühren. Auf Alufolie oder eine geölte Platte streichen. Auskühlen lassen, zerkrümeln. Sahne und Vanillin-Zucker halbsteif schlagen. Zusammen mit dem Walnuss-Krokant auf die Früchte träufeln.

Als Menü im Oktober 1997: VORSPEISE: Geflügelbrühe mit Backerbsen HAUPTGERICHT: Schweinenacken auf Wirsing DESSERT: Obstsalat mit Nusskrokant

Mengenangabe: 4-6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min. (ohne Wartezeit).

Portion ca.: 240 kcal / 1000 kJ; E 3 g, F 13 g, KH 25 g

3.10 Orangen-Weintrauben-Salat mit Zimtjoghurt

2 Orangen	1 EL Vanille-Zucker
300 g blaue Weintrauben	1 TL Zimt
150 ml Orangensaft	4 EL Cornflakes
1 EL flüssiger Honig	eventuell gehackte Pistazienkerne
300 g Sahnejoghurt	

Orangen pellen, in Scheiben schneiden und diese vierteln. Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Früchte mischen. Orangensaft mit Honig verrühren und über die Früchte

gießen. Joghurt mit Vanille-Zucker und Zimt schaumig schlagen und auf den Obstsalat geben. Mit Cornflakes und eventuell Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.11 Polentaflammeri mit Weintrauben

für das Polentaflammeri

1 Vanilleschote
 1 l Milch
 2 TL abger. Schale einer unbeh. Zitrone
 1 Prise Salz
 5 EL Zucker
 100 g Polenta

2 Eier

für die Weintrauben

400 g Weintrauben
 2 EL Butter
 2 EL Zucker
 50 ml Weißwein oder Apfelsaft

Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Dann die Milch mit Vanilleschote, Vanillemark und Zitronenschale aufkochen. Salz, Zucker und Polenta einstreuen. Die Polenta bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 10 Min. quellen lassen. Vanilleschote herausnehmen und die Polenta etwas abkühlen lassen. Dann die Eier trennen. Eigelbe unter die Polenta mischen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse in eine kalt ausgespülte Form geben und ca. 3 Std. kalt stellen. Die Weintrauben abbrausen, trockentupfen und abzupfen. Die Butter erhitzen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Mit Wein oder Saft ablöschen. Dann die Weintrauben zufügen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen. Zum Servieren den gekühlten Polenta-Flammeri auf eine große Platte oder einen Teller stürzen. Trauben samt Sud darum anrichten. Evtl. mit Melisse garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

pro Person ca.: 440 kcal; E 14 g, F 20 g, KH 49 g

3.12 Portweinkugeln

400 g fettreduzierter Holland-Schnittkäse 150 g blaue Weintrauben
 1/8 l Portwein (Tawny oder Red Port) 150 g grüne Weintrauben

Aus dem Käse mit dem Kugelausstecher Kugeln herauslösen, mit dem Portwein übergießen und 2-3 Stunden marinieren. Dabei häufig wenden, damit die Kugeln gleichmäßig durchziehen.

Weintrauben waschen und vorsichtig trockentupfen. Weinbeeren abzupfen. Käsekugeln abgießen, den Wein aber auffangen. Käsekugeln und Weinbeeren auf vier Desserttellern wie eine Traube zusammenlegen und mit etwas Weinsud beträufeln.

Hinweis: Es ist sehr dekorativ, wenn man die Teller mit frischen, abgespülten Weinblättern garniert. Tawny Port ist verhältnismäßig teuer. Sie können auch den preiswerteren Red Port verwenden. Da er aber leichter ist, sollte der Käse etwa 4 Stunden darin mariniert werden. Tipp: Den übrigen Käse kann man fein gewürfelt in einem Gratin 'verstecken' oder für eine Sauce verwenden.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.13 Sahnedessert

500 ml Schlagsahne	1 klein. Zimtstange
500 ml Milch	1 Gläschen Cointreau
8 Blatt weiße Gelatine	300 g Weintrauben
200 g Zucker	Öl
1 Vanilleschote	

Gelatine in wenig Wasser (lauwarm) einweichen. Zucker, Zimtstange und Vanilleschote mit der Milch verrühren.

Milch erhitzen, kurz aufwallen lassen, von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Zimtstange und Vanilleschote herausnehmen. Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen.

Likör zugießen. 350 g Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine ofenfeste Form leicht fetten und mit einem Drittel der Mischung füllen. 15 Minuten frosten.

Weintrauben abspülen, trocknen und den Formrand entlang aneinanderreihen. Mit der restlichen Sahne bedecken und 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Form in ein heißes Tuch wickeln und Dessert anschließend auf einen Teller stürzen. Mit Schlagsahne und Weintrauben garnieren.

Zubereitung 30 Minuten + 4 1/4 Stunden zum Kühlen

Kochzeit 6 Minuten

3.14 Sektterrinen mit Trauben

600 g Weintrauben (grüne und blaue Trauben gemischt)	2 Zweig(e) Zitronenmelisse
50 g Zucker	8 Blatt Gelatine weiße
1 Pkg. Vanillezucker	0.5 l Sekt trockener

1. Die Weintrauben waschen, trockentupfen, halbieren und mit einem spitzen Messer entkernen. Mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. Die Zitronenmelisse waschen, trockenschütteln und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Ebenfalls unter die Trauben mischen.

2. Die Gelatine nach der Packungsbeschreibung in reichlich kaltem Wasser einweichen. Anschließend tropfnaß in einen kleinen Topf geben, bei schwacher Hitze auflösen.
3. Den Sekt in einer Schüssel vorsichtig mit der Gelatine verrühren. Etwas von dieser Flüssigkeit in eine Terrinenform (1 Liter Inhalt) gießen, im Kühlschrank gelieren lassen.
4. Die Trauben abtropfen lassen, den Saft auffangen, zum Sekt geben und unterrühren. Die Trauben in die Terrinenform umfüllen, den übrigen Sekt darüber gießen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen.
5. Zum Servieren die Terrinenform kurz in warmes Wasser stellen, dann die Terrine auf eine Platte stürzen. Mit einem elektrischen Messer oder einem scharfen Sägemesser vorsichtig in Scheiben schneiden.

Mengenangabe: 8 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

Gelierzeit 480 Minuten

575 kJ

3.15 Trauben mit Weinschaumsauce

Zutaten

200 g blaue Trauben

200 g grüne Trauben

2 Eigelb

1 EL Zucker

1 TL Zitronensaft

5 EL Weißwein

1. Die Trauben waschen, halbieren und entkernen. Die Hälfte der Trauben in vier Gläser füllen.
2. Eigelb und Zucker, Zitronensaft und Weißwein mit dem Schneebesen in einem Topf verrühren.
3. Das Ganze auf der Herdplatte bei mittlerer Hitze bis kurz vor dem Kochen aufschlagen bis eine dickliche Creme entsteht. (Die Sauce darf nicht kochen!)
4. Die Creme auf den Weintrauben in den Gläsern verteilen und mit den restlichen Trauben dekorieren. Pro Portion ca. 2g E, 4g F, 20 g KH = 129 kcal (540 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Zwiebelkuchen Hauptspeise: Kasseler mit Rosinen und Äpfeln Nachspeise: Trauben mit Weinschaumsauce

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 15 Minuten

3.16 Trauben-Palatschinken

4 Eier

100 g Mehl

1 EL Zucker

1 EL Butans

etwas Milch

200 g Weintrauben

Vanillesoße

Die Eier mit dem Zucker und Butaris glatt verrühren. Dann das Mehl und einen Schuss Milch dazugeben, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Die Trauben halbieren und entkernen. Butaris in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Einen Schöpflöffel der Teigmasse in die Pfanne geben und einen dünnen Palatschinken backen. Den Palatschinken auf einem Teller mit den Traubenhälften und der Vanillesoße anrichten. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

3.17 Trauben-Tiramisu mit Grappa

75-100 g Löffelbiskuits	1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
4-5 EL Grappa oder Obstbrand	1/2 Limette oder Zitrone, Saft von
200 g helle und	3 EL Mineralwasser
200 g dunkle Weintrauben	100 g Sahne
500 g Speisequark (20 % Fett)	evtl. Schokoladenröllchen und Minze zum
5 EL Zucker	Verzieren

Löffelbiskuits grob zerbröseln und in eine flache Schale geben. Mit Grappa beträufeln. Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Bis auf einige zum Verzieren auf den Biskuits verteilen. Quark, Zucker, Vanillezucker, Limettensaft und Mineralwasser glatt verrühren. Sahne steif schlagen, unter den Quark heben. Auf die Trauben streichen. Mit den restlichen Trauben, Schokoröllchen und Minzeblättchen verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Portion ca.: 420 kcal / 1760 kJ; E 18 g, F 16 g, KH 43 g

3.18 Traubengelee

200 g weiße und	<i>TRAUBENSAFT-GELEE</i>
200 g blaue Trauben, halbiert, evtl. entkernt	2 1/2 dl roter und
3 EL Weißwein oder Traubensaft oder Marc	2 1/2 dl weißer Traubensaft
1-2 EL Zucker	1 Pkg. Gelin
wenig Zimt, nach Belieben	2 EL Zitronensaft

Trauben: Alle Zutaten mischen, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen, in die Gläser verteilen.

Traubensaft- Gelee: Den roten und weißen Traubensaft in je ein Litermass geben. Die Hälfte des Gelins unter den weißen Traubensaft, Rest unter den roten Traubensaft rühren. Je 1 El Zitronensaft daruntermischen. Sofort beide Traubensaftmassen gleichzeitig in die Gläser gießen, damit es eine rote und eine weiße Seite gibt. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Hinweis: Gelin (oetker) besteht aus rein pflanzlichen Stoffen, hauptsächlich Citrus-Pektin und ist in vielen Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Tipp: Statt Gelin Agar Agar verwenden: Je 1/4 TL Agar Agar in je einer Pfanne mit dem weißen und roten Traubensaft während ca. 4 Minuten köcheln, etwas auskühlen, einfüllen wie oben.

Das September-Menü der vegetarische Küche Tomatensuppe * * * Fenchelgratin * * * Traubengelee

Mengenangabe: 4 Gläser von je ca. 3 dl TRAUBEN

3.19 Traubensalat mit Brandy-Schaum

300 g blaue Weintrauben	10 g Speisestärke
2 EL Orangensaft	125 ml trockener Weißwein
1 EL Brandy	100 ml Brandy
1 EL Zucker	20 g Sonnenblumenkerne
2 Eigelb	1 Eiweiß
50 g Zucker	

Trauben waschen, halbieren, entkernen und mit Orangensaft, Brandy und Zucker marinieren.

Eigelb, Zucker, Stärkemehl, Wein und Brandy in einem Kochtopf schaumig rühren und mit dem Handrührgerät auf kleinster Einstellung unter ständigem Schlagen auf 2 oder Automatik-Kochstelle 6- 7 zum Kochen bringen.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne auf höchster Einstellung rösten. Eiweiß steif schlagen und mit der Hälfte der Sonnenblumenkerne unter den heißen Schaum ziehen. Trauben anrichten und mit restlichen Sonnenblumenkernen bestreuen. Schaum über den Trauben verteilen.

Mengenangabe: 2 Portionen

3.20 Traubensalat mit Vanillesahne

5 EL Zucker	3 Zweige Minze
50 g geschälte ganze Mandeln	1 Vanilleschote
500 g kernlose weiße Weintrauben	250 ml Sahne
150 g kernlose blaue Weintrauben	1-2 EL Himbeergeist oder weißer Rum

4 EL Zucker und 5 EL Wasser in einen Edelstahltopf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Mandeln zufügen und durch den Karamell ziehen. Masse auf ein Stück Backpapier streichen, auskühlen lassen.

Weintrauben abbrausen, Beeren abzupfen und halbieren. Minze abbrausen, trockenschüt-
teln, ein paar Blätter beiseitelegen. Rest mit den Weintrauben auf Dessertschalen verteilen.
Vanilleschote aufritzen und das Mark herauschaben. Sahne steif schlagen, dabei das
Vanillemark zufügen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Mit Himbeergeist bzw.
Rum aromatisieren. Krokant in Stücke brechen, wie die Sahne über den Trauben verteilen.
Dessert mit übriger Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

pro Person: 420 kcal; E 5 g, F 26 g, KH 40 g

3.21 Vanillecreme mit Trauben und Mandeln

2 Vanilleschoten	200 g grüne und
250 g Mascarpone	200 g blaue Weintrauben
200 g Magerquark	6 EL Amaretto
150 g Zucker	4 ganze Mandelkerne

Vanilleschoten der Länge nach aufritzen und das Mark herauschaben. Das Vanillemark
mit Mascarpone, Quark und 2 EL Zucker verrühren. Die Creme in Förmchen oder Tassen
füllen und für etwa 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

Trauben abbrausen, halbieren, entkernen. Mit Amaretto, 2 EL Zucker mischen, ca. 5 Min.
ziehen lassen.

Ein Nudelholz mit Alufolie umwickeln, auf die mit Backpapier ausgelegte Arbeitsfläche
legen. Übrigen Zucker mit 3 EL Wasser karamellisieren lassen. Die flüssige Masse auf
das Nudelholz träufeln und erstarren lassen. Karamell ablösen, in 4 Stücke teilen. Creme
stürzen und auf Tellern anrichten. Mit Karamell, Mandeln garnieren. Trauben darum
verteilen und servieren.

Tipp: Zum Stürzen der Creme die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Kühlen ca. 4 Std.

Marinieren ca. 5 Min.

pro Pers.: 400 kcal; E 12 g, F 15 g, KH 41 g

3.22 Vanillequark mit Obstsalat

500 g Magerquark	3 EL Zucker
100 ml kalte Milch	1 Orange
1 Pkg. Dessertsoße 'Vanille-Geschmack' (ohne Kochen; f. 1/4 l Milch)	500 g Weintrauben (z. B. blaue und grüne)

1 klein. Zuckermelone
(z. B. Galia; ca. 500 g)

2 mittelgroße Äpfel
evtl. Melisse zum Verzieren

Quark, Milch, Soßenpulver und 2 EL Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 1 Minute verrühren. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Orange schälen, sodass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Saft aus den Trennhäuten auspressen und mit 1 EL Zucker verrühren. Trauben waschen, halbieren und evtl. entkernen. Melone halbieren und die Kerne entfernen. Aus dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen. Oder Fruchtfleisch von der Schale schneiden und würfeln. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Sämtliche Früchte und Orangensaft mischen. Mit dem Vanillequark anrichten. Verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Kühlzeit ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Portion ca.: 280 kcal; E 18 g, F 2 g, KH 45 g

3.23 Warmer Obstsalat

100 g Rosinen
4 cl Cognac oder Rum
1 Grapefruit
1 Orange
2 Mandarinen
1 Banane
1 Birne

1 Apfel
2 Zitronen
100 g Weintrauben
50 g grob gehackte Mandeln
100 g Zucker
1 EL Honig
1 cl Cointreau

Die Rosinen waschen, mit dem Cognac oder Rum begießen und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Grapefruit, Orange und Mandarinen schälen und in Schnitze teilen. Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Birne und Apfel ebenfalls schälen, vierteln, dann das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in Scheibchen schneiden. Banane, Birnen- und Apfelstücke sofort im Saft einer halben Zitrone wenden, damit sie sich nicht verfärben. Die Weinbeeren halbieren und entkernen. Alle Zutaten mit den gehackten Mandeln in eine Schüssel schichten. Mit dem Zucker, dem restlichen Zitronensaft und den Rosinen, mitsamt ihrem Saft, gut vermischen. Eine Stunde kühl gestellt ziehen lassen. Den Saft dann abgießen. In einer kleinen Kasserolle mit dem Honig aufkochen, bis sich dieser aufgelöst hat. Den Cointreau einrühren. Diesen Sud heiß wieder über den Salat gießen. Sofort servieren Als rustikale Menü: Kartoffelcreme, Schweinenuss in Brotteig, Obstsalat

Mengenangabe: 4 Personen

4 Eingemachtes, Eingelegtes

4.1 Sauersüße Trauben

1/2 kg Trauben, blau oder weiß	Nelken
1 1/4 dl Weinessig	1/2 Zimtstängel
1 1/4 dl Rot- oder Weißwein	Koriander
250 g Zucker	Ingwer
1 Lorbeerblatt	

Die Trauben gut waschen, Beeren abstreifen und abtropfen lassen, in ein Einmachglas geben. Essig, Wein, Zucker und Gewürze aufkochen, erkaltet über die Trauben gießen. 1 Tag stehen lassen. Am 2. Tag den Saft abgießen, aufkochen, erkaltet über die Trauben gießen. Am 3. Tag die Beeren portionenweise im Saft sorgfältig köcheln, bis die Haut kleine Risse aufweist. Trauben ohne Saft in die vorgewärmten Gläser füllen. Gewürze aus dem Saft entfernen, Saft etwas einkochen lassen und heiß über die Trauben gießen, bis sie gut damit bedeckt sind.

Gläser sofort verschließen, langsam auskühlen lassen.

Servieren zu: Fondue Bourguignonne oder Chinoise, Schweinsbraten, Siedfleisch, Käse und Geschwellten usw.

5 Eintöpfe, Aufläufe, Gratins

5.1 Choucroute mit Schupfnudeln

für die Schupfnudeln

750 g Pellkartoffeln
2 EL gehackte Petersilie
150 g Mehl
2 Eier
1 Prise ger. Muskatnuss
Salz
2 EL Butterschmalz

1 Zwiebel
60 g Schweineschmalz
1 Apfel
750 g Sauerkraut
200 ml Fleischbrühe
Salz
Zucker
1 Lorbeerblatt
125 g Weintrauben
250 g Kasseler

für das Sauerkraut

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln pellen und durch den Fleischwolf drehen oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Petersilie, Mehl, Eiern und Gewürzen zu einem festen Teig verkneten. Mit bemehlten Händen zu an den Enden spitz zulaufenden, fingerdicken Schupfnudeln rollen. Für das Sauerkraut die Zwiebel abziehen und würfeln. Das Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hellbraun dünsten. Den Apfel waschen, schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel würfeln und ins heiße Fett geben. Das Sauerkraut zerpfücken oder etwas klein schneiden. In den Topf geben und mit der Fleischbrühe aufgießen. Mit Salz, Zucker und Lorbeerblatt würzen. Das Sauerkraut bei aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze ca. 50 Min. dünsten. Die Weintrauben abbrausen, abzupfen und halbieren. Das Kasseler in Würfel schneiden. Ca. 5 Min. vor Ende der Garzeit mit den Weintrauben zum Sauerkraut geben und erwärmen. Das Butterschmalz erhitzen und die Schupfnudeln darin von allen Seiten goldbraun braten. Mit dem Sauerkraut anrichten und evtl. mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Garzeit: ca. 50 Minuten

pro Person ca.: 570 kcal; E 28 g, F 21 g, KH 67 g

6 Fischgerichte, Meeresfrüchte

6.1 Geschichteter Traubenbecher

1 EL (20 g) Mandelstifte	2 EL Milch
150 g grüne und	2-3 EL Zucker
150 g blaue Weintrauben	1 Pkg. Vanillin-Zucker
200 g Doppelrahm-Frischkäse	2 EL Limetten- oder Zitronensaft
150 g stichfeste saure Sahne oder Sahne- Joghurt	evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Sofort herausnehmen, damit sie nicht zu dunkel werden. Weintrauben waschen, gut abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Trauben halbieren und evtl. entkernen. Frischkäse, Sahne und Milch glatt verrühren. Mit Zucker, Vanillin-Zucker und Limettensaft abschmecken. Weintrauben und Frischkäse-Creme in vier Dessertgläser oder -schalen schichten. Mit Mandelstiften bestreuen und evtl. mit Zitronenmelisse verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

pro Portion ca.: 330 kcal / 1380 kJ; E 8 g, F 23 g, KH 21 g

6.2 Rochenflügel mit Vanille, Trauben und Walnüssen

1/2 Rochenflügel	1 EL Rosmarin, fein geschnitten
3 Schalotten, fein geschnitten	1 Limette
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten	2 Tassen Langkornreis
1/8 l Fischfond	6 Tassen Gemüsebrühe
2 EL Weintrauben	2 EL Petersilie, fein geschnitten
3 EL Walnüsse, gehackt	Butter zum Anbraten
1 Vanilleschote	Pfeffer, Salz

Den Rochenflügel vom Fischhändler abziehen lassen. Den Flügel auf die gewünschte Größe schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und wie ein Schnitzel bei geringer Hitze in Butter von beiden Seiten je ca. 8 Minuten anbraten.

2 Esslöffel gehackte Walnüsse in einer Pfanne rösten und zur Seite stellen. Eine gewürfelte Schalotte in Butter anschwitzen, den Reis dazugeben und mit Brühe aufgießen. Ungefähr 20 Minuten langsam köcheln lassen. Anschließend die gerösteten Nüsse und die gehackte Petersilie untermischen.

Vanille mit einem Messer aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In derselben Pfanne einen Esslöffel gehackte Walnüsse kurz rösten. Dann zwei gewürfelte Schalotten und Knoblauch zugeben und mit etwas Butter anschwitzen. Mit dem Fischfond ablöschen. Rosmarin, Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote, Trauben und Limettensaft zugeben. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren und anschließend mit etwas Butter binden. Die Vanilleschote herausnehmen und die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Fisch mit der Sauce anrichten und dem Walnusspilaw anrichten.

6.3 Schollenröllchen in Weißwein-Safran-Soße

8 Schollenfilets (ohne Haut)	125 ml Weißwein
1 EL Zitronensaft	1 EL Mehl
Salz, Pfeffer	200 ml Sahne
1 Bd. Frühlingszwiebeln	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	100 g Weintrauben
2 EL Butter	80 g Shrimps
1 Msp. Safranfäden	2 Zweige Dill

Die Schollenfilets abbrausen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und in fingerlange Stücke schneiden. Auf den Fisch legen, die Filets aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, 1 EL Butter zufügen. Die Schollenröllchen darin ringsum ca. 8 Min. braten. Safranfäden in etwas Weißwein auflösen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Weißwein und Safran unterrühren. Sahne angießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Etwa 5 Min. köcheln lassen.

Weintrauben abbrausen, trockentupfen, halbieren und entkernen. Shrimps abbrausen, trockentupfen. Mit den Weintrauben in die Soße geben und kurz erhitzen. Dill abbrausen, Fähnchen abzupfen. Die Schollenröllchen mit der Soße anrichten, mit Dill garnieren. Dazu passt Reis.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 13 Min.

pro Person: 400 kcal; E 30 g, F 24 g, KH 11 g

6.4 Seelachs auf Sauerkraut

1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
4 EL Butter	2 EL Honig
800 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt

200 ml trockener Sekt
125 g Weintrauben

600 g Seelachsfilet
2 EL Mehl

Zwiebel abziehen, in sehr kleine Würfel schneiden und in 2 EL erhitzter Butter glasig dünsten. Sauerkraut evtl. abtropfen lassen, mit einer Gabel leicht zerpfücken und zu der Zwiebel geben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Honig unterrühren, Lorbeer sowie Sekt dazugeben und alles zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Weintrauben waschen, von den Stielen befreien und halbieren. Unter das Sauerkraut heben, ca. 2 Min. garen. Seelachsfilets abbrausen, trockentupfen und in Portionsstücke teilen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und im Mehl wenden. In einer beschichteten Pfanne in der übrigen erhitzten Butter auf jeder Seite ca. 3 Min. braten. A Seelachsfilets mit dem Sauerkraut auf Tellern anrichten. Evtl. mitfrischen Lorbeerblättern garnieren und nach Wunsch mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

pro Person ca.: 0 kcal; E 31 g, KH 14 g, BE 0

7 Fleischgerichte, Innereien

7.1 Hackfleischbällchen auf Sauerkrautsalat

200 g Weintrauben	Salz Pfeffer
1-2 Äpfel	1 EL Sojasauce
1/2 TL Kümmel	2 frische, Eier
4 EL Rapsöl	4 EL Semmelbrösel
1 EL Essig	1 Knoblauchzehe
1 groß. Dose Sauerkraut	2 Zwiebeln
Raffiniertes Rapsöl zum Ausbacken	500 g Hackfleisch

Hackfleisch mit fein gewürfelten Zwiebeln, zerdrücktem Knoblauch, Semmelbröseln, eiern, Sojasauce, Salz und Pfeffer anmachen. Kleine Bällchen formen und in heißem Fett ausbacken. Sauerkraut mit einer Marinade aus Essig, Rapsöl, Kümmel, Salz und Pfeffer mischen. Äpfel in kleine Scheiben schneiden und mit dem Sauerkraut in einer Schüssel anrichten. Hackfleischbällchen auf das Sauerkraut legen und mit Weintrauben garniert servieren. Hackfleischbällchen auf das Sauerkraut legen und mit Weintrauben garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

7.2 Hirschmedaillons mit Rindermark

8 Hirschmedaillons	100 g Rindermark
8 Wacholderbeeren	375 ml Wildfond dunkler
8 Pfefferkörner schwarze	125 ml Rotwein kräftiger
4 cl Kirschwasser	150 g Sauerkirschen aus dem Glas
100 g Weintrauben blaue	2.5 EL Crème fraîche
40 g Butterschmalz	Worcestersauce
Salz	Küchengarn

1. Die Hirschmedaillons mit einem Tuch abreiben und mit Küchengarn rund binden.
2. Die Gewürze zerstoßen und mit dem Kirschwasser vermischen. Die Fleischscheiben damit einreiben und zugedeckt etwa 1 Stunde marinieren.
3. Die Weintrauben mit kochendem Wasser übergießen, häuten und entkernen.
4. Das Butterschmalz erhitzen und die Medaillons darin auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten. Salzen und zugedeckt warm stellen.
5. Das Rindermark mit kochendem Wasser übergießen und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Dann vorsichtig abtupfen und in 8 Scheiben schneiden.

6. Den Bratensatz mit dem Fond und dem Wein lösen und um ein Drittel einkochen lassen. Durchsieben und die Kirschen und die Weintrauben hineingeben. Die Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Worcestersauce abschmecken.

7. Den Grill vorheizen. Die Medaillons auf einer feuerfesten Platte anrichten und mit je einer Markscheibe belegen. Unter dem Grill 2 - 3 Minuten gratinieren. Mit der Sauce umgießen.

Dazu schmecken Spätzle.

Mengenangabe: 4 Portionen

Marinierzeit 60 Minuten

Zubereitungszeit 30 Minuten

1900 kJ

7.3 Rinderfiletspitzen auf Selleriescheiben mit Bergkäse und Trauben

100 g Weintrauben

2 EL heller Balsamico-Essig

100 g Bergkäse

200 g Knollensellerie

400 g Rinderfiletspitzen

2 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Trauben waschen, halbieren und mit dem Essig verrühren. Käse reiben. Sellerie schälen und in dünne, mundgerechte Scheiben teilen. Rinderfiletspitzen entsprechend der Größe der Selleriescheiben schneiden und in heißem Rapsöl kurz von beiden Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern.

Selleriescheiben ebenfalls kurz anbraten und abtropfen lassen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, die Fleischstücke obendrauf legen. Mit Trauben garnieren, mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen einige Minuten bei höchster Oberhitze goldgelb überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten

pro Person ca.: 319 kcal / 1335 kJ; E 38 g, F 16 g, KH 5 g

7.4 Roastbeef mit Rotweinzwiebeln und Fladenbrot

1 Kopf Lollo rosso

Salz, Pfeffer

1 EL Butterschmalz

180 ml Rotwein

1 1/2 EL Balsamicoessig

80 g Weintrauben

120 g Blauschimmelkäse

4 EL Sahnemeerrettich (Fertigprodukt)

1/2 Fladenbrot

1 1/2 EL brauner Zucker

320 g Schalotten

240 g Roastbeef, rosa gebraten

Vorbereitung: Schalotten schälen, klein schneiden. Salat waschen, gut abtropfen lassen und zerpflücken. Trauben entkernen, auf Holzspießchen stecken. Fladenbrot im Ofen aufbacken, in 4 Viertel schneiden und halbieren. Schalotten in heißem Butterschmalz angehen lassen, braunen Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Zwiebeln bissfest garen. Den Käse in Scheiben schneiden.

Zubereitung: Die untere Hälfte des Brotes mit Sahnemeerrettich bestreichen und mit Salatblätter belegen. Die Roastbeefscheiben und Rotweinzwiebeln darauf verteilen. Käsescheiben darüber legen und mit etwas Rotweinsirup beträufeln.

Anrichten: Brote auf einer rechteckigen Platte anrichten, den übrigen Sirup darauf träufeln und mit der oberen Hälfte des Brotes abdecken. Trauben auf einen Holzspieß stecken und damit die Brote garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

7.5 Schweinefilets mit Trauben

1 Bd. Petersilie glatte	1 Prise(n) Muskatnuss, frisch gerieben
2 Knoblauchzehen	150 g Schalotten
60 g Walnusskerne halbierte	250 g Weintrauben kernlose
2 EL Senf scharfer	3 EL Walnussöl
2 Schweinefilets, je etwa 400 g	4 cl Tresterschnaps, Grappa oder anderer
Salz	Obstler nach Belieben
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	0.25 l Fleischbrühe

1. Die Petersilie abbrausen und abzupfen. Den Knoblauch schälen und mit der Petersilie und den Walnüssen pürieren. Den Senf unter das Püree mischen.

2. Die Schweinefilets der Länge nach aufschneiden, innen und außen mit Salz, Pfeffer und dem Muskat würzen. Das Püree ebenfalls würzen und in die Filets streichen. Die Filets mit Küchengarn zubinden und im Kühlschrank etwa 15 Minuten ziehen lassen.

3. Inzwischen die Schalotten schälen. Die Trauben häuten.

4. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Schweinefilets darin rundum kräftig anbraten. Die Schalotten dazugeben und goldgelb werden lassen. Mit dem Schnaps ablöschen, die Fleischbrühe zugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen. Die Trauben dazugeben und etwa 15 Minuten weitergaren.

5. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und das Küchengarn entfernen. Die Sauce mit den Zwiebeln und den Trauben offen um ein Viertel einkochen und würzen. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce, den Zwiebeln und den Trauben anrichten.

Dazu schmecken Nudeln.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

2400 kJ

7.6 Schweinemedallions mit Traubensoße

8 Schweinemedallions aus dem Filet à 100g	200 g blaue Trauben
feines Rapsöl zum Braten	1 Schalotten
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle	200 ml Roter Portwein
100 g Butter	200 ml Rotwein
3 ungeschälte Knoblauchzehen	100 ml Rinderbrühe
je 2 Zweige Salbei und Thymian	1 EL Thymianblätter

Das zu Medallions geschnittene Schweinefilet mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und anschließend in Rapsöl von jeder Seite 3-4 Minuten nicht zu heiß braten. Dann 50 g Butter und je zwei Zweige Thymian und Salbei dazugeben. Beiseite stellen und 5-10 Minuten mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Trauben abbrausen und abzupfen. Die Schalotte schälen und fein gewürfelt in wenig Butter anschwitzen. Mit rotem Portwein ablöschen und fast komplett reduzieren. Den Rotwein zugeben und wieder fast komplett einkochen. Nun die Rinderbrühe zufügen und knapp 10 Minuten köcheln. Schließlich die Trauben hinzufügen, etwas köcheln lassen und die Soße unter Schwenken mit der restlichen Butter binden. Zum Schluss salzen und pfeffern, abgezupfte Thymianblätter dazugeben und mit den Schweinemedallions anrichten.

Tipp: Perfekt passen hierzu als Beilage Kartoffelplätzchen aus Kartoffelpüree, mit Eigelb vermenget und in Butterschmalz goldbraun gebraten. Zwischen zwei Kartoffelplätzchen legen Sie ein Stück Blauschimmelkäse, das auf dem Teller dann langsam schmilzt.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

8 Geflügelgerichte

8.1 Ente in Sherry

Paprikapulver edelsüß	2 EL Speisestärke
125 g Weintrauben	1 unbehandelte Orange
2 EL trockener Sherry	Salz, weißer Pfeffer
2 EL Zitronensaft	1 Markenente (etwa 1,8 kg)
1/4 l Hühnerbrühe	

Die ausgenommene Ente waschen, trockentupfen, innen und außen salzen und pfeffern. Einen Bräter 4 cm hoch mit heißem Wasser füllen, salzen, die Ente mit der Brust nach unten hineinlegen. Auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Bei 225 °C (Gas: Stufe 4) etwa 50 Minuten garen. Die Ente zwischendurch wenden, zuletzt die Brust bräunen. Inzwischen die Orange heiß abwaschen, Schale dünn abschälen und in sehr feine Streifen schneiden, die Speisestärke damit glattrühren. Die Brühe aufkochen, mit der angerührten Speisestärke binden. Orangenspäne, Zitronensaft und den Sherry einrühren, kurz durchkochen. Die Weintrauben waschen, halbieren und entkernen, untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Zu der Ente servieren. Beilage: Kartoffelkroketten und Möhrengemüse

8869 kcal / 3634 kJ

8.2 Ente in Sherrysoße

2 EL Speisestärke	Paprikapulver edelsüß
1/4 l Hühnerbrühe	1 Ente (ca. 1,8 kg)
2 EL Zitronensaft	weißer Pfeffer
2 EL trockener Sherry	Salz
125 g Weintrauben	1 unbehandelte Orange

Die Ente ausnehmen, waschen, trockentupfen sowie von innen und außen salzen und pfeffern. Einen Bräter 4 cm hoch mit heißem Wasser füllen, salzen und die Ente mit der Brust nach unten hineinlegen. Auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Bei 225 °C (Gas: Stufe 4) etwa 50 Minuten garen. Die Ente zwischendurch wenden, zuletzt die Brust bräunen. Inzwischen die unbehandelte Orange heiß abwaschen. Die Schale dünn auspressen, die Speisestärke damit glatt rühren. Die Brühe aufkochen und mit der angerührten Speisestärke binden. Orangenspäne, Zitronensaft und den Sherry einrühren. Kurz durchkochen. Die Weintrauben waschen, halbieren, entkernen und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Zu der Ente servieren. Als Beilagen eignen sich Kroketten und Möhrengemüse.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

522 kcal

8.3 Entenbrust mit Weintrauben

2 weibliche Entenbrüste (sind kleiner als die männlichen)	1 EL rosa Pfefferbeeren
Salz	5 EL Weißwein
Pfeffer	400 g Weintrauben
2 Thymianzweige	1 Spritzer Balsamico
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter, evtl. mehr

Die Haut der Entenbrüste abtrennen, würfeln und zunächst in der trockenen Pfanne auslassen und langsam knusprig braten. Die Krusteln auf Küchenpapier abtropfen, das Fett abgießen und auffangen - es ist ein fabelhaftes Bratfett!

Zwei EL davon in der Pfanne lassen, die Entenbrüste darin auf beiden Seiten zuerst kräftig anbraten. Dabei Thymianzweige und Knoblauch mitbraten, die das Bratfett aromatisieren. Dann auf kleinem Feuer langsam nachziehen lassen, dabei immer wieder wenden. Salzen und pfeffern. Zum Schluss in Alufolie wickeln oder zwischen zwei vorgewärmte Teller packen und ruhen lassen.

Die rosa Pfefferbeeren mit Wein tränken und etwas einweichen. Inzwischen die Trauben halbieren, mit einer Msp. die Kerne herauspieken. (Man kann sie auch zusätzlich häuten, so schmecken die Trauben noch besser und zarter!) Die Pfefferbeeren mitsamt dem Wein zufügen. Etwas einkochen, erst dann die Trauben zufügen. Kurz darin ziehen lassen, immer wieder schwenken, bis sie etwas zusammenfallen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die eiskalte Butter in kleinen Stückchen in die Sauce einrühren, bis sich alles cremig verbindet. Mit Balsamico abschmecken. Den Saft, der sich im Folienpaket gesammelt hat, hineinrühren.

Das Fleisch schräg in dünne Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Trauben daneben und darüber verteilen, alles mit der Sauce beträufeln.

Dazu schmeckt ein sahniges Kartoffelpüree! Und ein frischer, junger Rotwein - ein guter, dieses Mal eiskalter Beaujolais, der im Übrigen auch zu all den süßen Beerengerichten erstaunlich gut passt.

Mengenangabe: 2 Personen

8.4 Fasan auf Weinsauerkraut

1 Apfel kleiner	2.5 EL Paniermehl
1 Zwiebel kleine	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
20 g Gänseschmalz	50 g fetter Speck, in dünnen Scheiben geschnitten
400 g Sauerkraut frisches	40 g Butter
125 ml Weißwein trockener	1 Bd. Suppengrün
Salz	125 ml Roséwein
1 küchenfertiger Fasan (etwa 1 kg, mit Herz, Magen und Leber)	125 ml Wildfond
2 EL Petersilie, frisch gehackt	200 g Weintrauben helle
0.5 Handvoll Kerbel, frisch gehackt	4 EL Crème fraîche
1 Ei	Küchengarn
100 g Kalbsbrät	

1. Den Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Die Zwiebel schälen und beides fein würfeln. In einem Topf das Gänseschmalz erhitzen. Die Würfel darin glasig braten.
 2. Das Sauerkraut hinzufügen und mit zwei Gabeln locker zupfen. Den Wein angießen. Das Kraut salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 80 Minuten dünsten.
 3. Den Fasan innen und außen gründlich waschen und trockentupfen. Die Innereien waschen und fein hacken. Mit den Kräutern und dem Ei unter das Wurstbrät kneten. So viel Paniermehl hinzufügen, dass die Farce nicht mehr feucht, aber noch weich und geschmeidig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 4. Den Fasan mit der Farce füllen, außen salzen und pfeffern. Mit den Speckscheiben belegen und mit Küchengarn umwickeln. In einem Bräter 30 g Butter erhitzen. Den Fasan darin in etwa 10 Minuten rundherum anbraten. Das Suppengrün putzen, waschen und fein würfeln. In den Bräter geben und kurz mitbraten. Den Wein und den Wildfond angießen. Den Fasan zugedeckt noch etwa 20 Minuten schmoren lassen.
 5. In der Zwischenzeit die Weintrauben waschen und trockentupfen. Die Beeren halbieren, entkernen und in der restlichen Butter kurz erwärmen. Dann unter das fertige Sauerkraut heben.
 6. Den Fasan aus dem Bräter nehmen, von dem Küchengarn und den Speckscheiben befreien, halbieren und auf dem Weinsauerkraut anrichten. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, getrennt servieren.
- Dazu passt am besten Kartoffelpüree.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

5200 kJ

8.5 Hähnchenbrüstchen mit Weintrauben - und Walnuß-Crêpes

4 Hähnchenbrüstchen	Butterschmalz zum Braten
1 unbeh. Zitrone	Salz
10 cl Geflügelfond (braun)	Pfeffer aus der Mühle
4 cl trockener Weißwein	etwas Butter
2 EL Portwein	1/2 EL Zucker
40 Weintrauben	2 cl Wasser

Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in Butterschmalz auf der Hautseite kurz anbraten. Pfanne von der Flamme nehmen und ca. 8 Minuten im vorgeheizten Backofen weiterbraten. Aus dem Ofen nehmen und 3 bis 5 Minuten ruhen lassen. Sauce: Zucker mit dem Wasser zu einem leichten Caramel kochen. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Geflügelfond zugießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Portwein dazugeben, feste Butter einschwenken, die abgezogenen und entkernten Weintrauben begeben. Die Hähnchenbrüstchen in 3 bis 4 schräge Medaillons schneiden, anrichten und mit der heißen Sauce übergießen.

Mit Walnuß-Crêpes servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

9 Grundlagen, Informationen

9.1 Weintrauben

Die Weinrebe gehört zu den ältesten Kulturpflanzen, nachweislich wurde sie schon um 3500 v. Chr. von Ägyptern und Babyloniern kultiviert. Bei den Früchten handelt es sich um echte Beeren, aber die Bezeichnung 'Weintraube' ist nicht ganz korrekt, denn die Beeren stehen nicht in Trauben, sondern in Rispen zusammen. Im Gartenbauzentrum Köln-Auweiler stehen die Rebstöcke mit unter dem Schutzdach des Beerenobstes. Es sind aber keine Keltertrauben, sondern edle Tafeltrauben. Und zum Glück gibt es heute tolle, neue Sorten, denn die meisten bisherigen Sorten waren sehr anfällig für Echten und Falschen Mehltaupilz.

Wein im Garten ist ja an sich nichts Neues, aber um die pilzanfälligen Sorten gesund zu erhalten, musste man bis zu zehn Fungizidspritzungen vornehmen. Die Zeiten sind zumindest bei den wohlschmeckenden Tafeltrauben mittlerweile vorbei. Das neue Sortiment umfasst Sorten in Rot und Weiß, in Klein und Groß. Da ist bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei. Man kann sie durchaus auch in einem ausreichend großen Kübel ziehen oder dann an eine Laube oder Sonstiges stellen.

Ulrike Lindner ist ganz begeistert von ihrer Wandbegrünung mit der kleinfrüchtigen, süßen, kernlosen Sorte 'Romulus'. Unter der Dachtraufe wachsen die Tafeltrauben ordentlich am Draht entlang. Doch wie schneidet man wuchsfreudige Tafeltrauben' Schnitthanleitungen gibt es fast so viele wie Sand am Meer. Obstbaumeister Peter Stremer gibt den schlichten Rat, die Weinreben einfach wachsen zu lassen. Nur dort, wo die langen Triebe stören, sollte man sie entfernen.

Die jungen Blätter der Neutriebe sind besonders photosynthetisch aktiv, versorgen die Früchte also mit Zucker, den sie aus Lichtenergie gespeichert haben. Wer sie entfernt, braucht sich über saure Früchte nicht zu wundern. Größe und Geschmack der Früchte werden zusätzlich gesteigert, wenn ausgelichtet wird, also frühzeitig Fruchtrispen entfernt werden. Dies kann man auch durch das 'Freistellen' der Früchte bewirken - bei beginnender Reife werden alle Blätter entfernt, welche die Fruchtstände beschatten.

Bei der Pflanzung von Weinreben sollte die Pflanze so tief gesetzt werden, dass die Veredlungsstelle (die Unterlage ist reblausresistent) etwa drei Finger breit über der Erdoberfläche steht. Soll eine Wand begrünt werden, dann sollte man die Pflanze schräg in den Boden setzen, mit dem Wurzelballen von der Wand weg. Einwurzelung und Jugendentwicklung werden gefördert, wenn auf einer Fläche von 40 mal 40 Zentimetern großzügig Pflanzerde mit eingearbeitet wird. Bei Jungpflanzen wird die Veredlungsstelle in rauen Lagen als Winterschutz angehäufelt.

Mehltautolerante Tafeltraubensorten sind unter anderem: Nero (blau; frühe Reife), Birstaler Muskat (weiß; früh bis mittel), Muscat bleu (blau; früh bis mittel; sehr robust!), Palatina (weiß; früh bis mittel), Lakemont (synonym 'New York'; weiß, mittel; kernlos), Romulus (weiß; mittel; kernlos), Lilla (weiß; früh bis mittel; starker Wuchs), Esther (blau; mittel), Fanny (weiß; mittel bis spät; mittelstarker Wuchs).

Über den Gesundheitswert von Wein gibt es mittlerweile stapelweise Bücher, und dabei geht es heutzutage auch um die so genannten sekundären Pflanzenstoffe. Die spielen bei der Abwehr von Krankheiten eine zentrale Rolle, und die Weintraube wird als ein 'Glücksfall der Natur' bezeichnet, weil sie so gesund ist. Deswegen gibt es ja auch die so genannten Traubenkuren, und mit dem kurmäßigen Genuss der Trauben steigt nicht nur das Wohlbefinden, sondern es wird auch das Immunsystem gestärkt.

9.2 Weintrauben

Inhaltsstoffe: Durch ihren hohen Kaliumgehalt bringen die Trauben den Wasserhaushalt des Körpers ins Gleichgewicht, schwemmen Giftstoffe aus und klären so die Haut. Fruchtzucker geht gleich ins Blut und liefert schnelle Energie. Saison: September bis November. Einkauf: Achten Sie auf makellose, reife Früchte. Aufbewahrung: Trauben lassen sich problemlos einige Tage im Kühlschrank lagern. Verwendung: Am besten schmecken sie roh, z. B. in einem Obstsalat oder als Tortenbelag. Eine ungewöhnliche, aber leckere Beilage zu gebratenem Perlhuhn oder Hähnchenbrust sind kurz gedünstete Trauben mit Ingwer, Chili und Schalotten. Super als Cocktail: halbierte grüne und blaue Trauben mit Orangenlikör marinieren und mit spritzigem Prosecco oder Crémant auffüllen. Sie sind köstlich zu Gorgonzola, jungem Ziegenkäse oder Roquefort. Lecker auch in einem Salat mit Rucola, Walnüssen, krassem Speck und feinem Dressing.

10 Käsegerichte

10.1 Käseplatte mit Dips

Für die Käseplatte

500 g Weintrauben
 250 g Parmesan (Stück)
 250 g Blauschimmel-Käse
 200 g Tete-de-Moine-Käse (ca., z. B. fertige Röschen)
 2 Weichkäse (à 200 g; z. B. Hoch-Genuss von Champignon)

Für die Birnensoße

1 Dose (850 ml) Birnen
 1 Zwiebel
 1 TL Pfefferkörner
 1 EL Öl
 2 EL brauner Zucker
 Salz

3-4 EL Preiselbeeren

Für die Orangen-Senfsoße

1/4 l Orangensaft
 1 Orange
 3 EL Orangenmarmelade
 2 EL Zucker
 Salz, Pfeffer
 2 TL Senfpulver o. Dijon-Senf

Für die Pflaumensoße

200 g halbweiche Pflaumen
 4 EL Johannisbeergelee
 8-10 EL Balsamico-Essig
 Salz
 Cayennepfeffer

Trauben waschen. Parmesan zerbröckeln. Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden. Alle Käse und Trauben anrichten.

Birnensoße: Birnen abtropfen, Saft auffangen. Birnen würfeln. Zwiebel schälen, hacken. Im heißen Öl andünsten. Pfeffer zerstoßen. Beides mit Birnen, Zucker, 8 EL Saft und Salz offen 12-15 Minuten köcheln. Preiselbeeren unterrühren. Auskühlen.

Orangen-Senfsoße: Saft, Marmelade, Zucker, Senfpulver, Salz und Pfeffer bei starker Hitze 8-10 Minuten sirupartig einköcheln, 1 Orange samt weißer Haut schälen. Die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Kurz mit erhitzen, abschmecken. Auskühlen.

Pflaumensoße: Pflaumen T mit Gelee und Essig fein pürieren, abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 450 kcal; E 31 g, F 30 g, KH 11 g

10.2 Käsetöpfchen aus dem Ofen

6 klein. Kartoffeln
 1 Pkg. (400 g) fertiges Käsefondue
 1 Knoblauchzehe
 1 Glas (212 ml) Maiskölbchen
 1 Glas (212 ml) Cornichons

2 klein. Paprikaschoten (z. B. rot und gelb)
 100 g Kirschtomaten
 100 g Weintrauben
 2 Laugenstangen
 Pfeffer

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Ofen vorheizen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200°C/ Gas: Stufe 4). Käsefondue in einen Topf füllen. Unter Rühren ca. 5 Minuten erhitzen.

Knoblauch schälen, halbieren und 2-3 ofenfeste Förmchen damit ausreiben. Käse einfüllen und im heißen Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

In der Zwischenzeit Mais und Cornichons abtropfen lassen. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Tomaten und Weintrauben waschen.

Kartoffeln abschrecken und schälen. Laugenstangen aufschneiden. Alles auf Tellern anrichten und den Käse mit Pfeffer bestreuen.

Mengenangabe: 2-3 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 560 kcal; E 28 g, F 25 g, KH 51 g

10.3 Raclette-Beilagen

12 klein. Kartoffeln

500 g Broccoli

1 Stange (250 g) Porree

2-3 Möhren

Salz

1 Dos. (425 ml) Birnen

250 g Weintrauben

Rest Aprikosen u. Ananas

Kartoffeln waschen. 20 Minuten kochen, schälen. Gemüse putzen, waschen, kleinschneiden. In Salzwasser 4 Minuten dünsten. Birnen abtropfen, in Spalten schneiden. Alles anrichten.

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

pro Portion ca.: 120 kcal / 500 kJ; E 4 g, F 0 g, KH 26 g

11 Kartoffel-, Gemüsegerichte

11.1 Rotkohl aus dem Backofen

1 Kopf Rotkohl (1.100 g)	2 Birnen (z.B. Clapps Liebling)
250 ml trockener Rotwein	250 g durchwachsener Speck
2 Lorbeerblätter	Zucker
4 Nelken	Pfeffer
50 g Schweineschmalz	Salz
300 g Weintrauben	

Rotkohl putzen, vierteln, vom Strunk befreien und grob raspeln. Salz, Pfeffer und Zucker darunter mischen. Speck in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Birnen schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen. In Scheiben schneiden. Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen. Eine feuerfeste Form mit 20 g Schweineschmalz ausstreichen. Die Hälfte der Kohlschnitzel hineingeben. Speckwürfel, Birnenscheibchen, Weintrauben, Nelken und Lorbeerblätter darüber verteilen. Restliches Schmalz als Flöckchen dazwischen setzen. Die zweite Hälfte Rotkohl darauf schichten und den Rotwein angießen. Im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 180 bis 200 Grad 80 bis 90 Minuten dünsten. Dazu schmeckt Gänse-, Enten- oder Schweinebraten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 110

12 Kuchen, Gebäck, Pralinen

12.1 Käsekuchen mit Weintrauben

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
1 Eigelb
120 g Zucker
1 Pkg. Zitronenaroma
170 g Butter
20 g Semmelbrösel

1 Pkg. Zitronenaroma
50 g Speisestärke
1 kg Quark
200 ml Sahne
250 g blaue und
250 g grüne Weintrauben

Für die Quarkmasse

4 Eier
225 g Zucker

Außerdem

100 g Weintrauben
30 g Mandelblättchen

Für den Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, eine Mulde eindrücken und das Eigelb hineingeben. Den Zucker und das Zitronenaroma darüber streuen. 150 g Butter in Flöckchen an den Mehtrand setzen. Alles mit leicht bemehlten Händen von außen nach innen rasch zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. Den Mürbeteig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 60 Min. ruhen lassen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit der restlichen Butter fetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Form ausrollen, hineinlegen und einen Rand hochziehen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Quarkmasse die Eier mit dem Zucker und dem Zitronenaroma in einer großen Rührschüssel schaumig schlagen. Erst die Speisestärke dazugeben und unterrühren. Dann den Quark und die Sahne unterrühren. Die Weintrauben abbrausen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen, Bis auf einige Früchte unter die Quarkmasse heben. Auf den Mürbeteig geben, glatt streichen. Den Kuchen im Ofen ca. 55 Min. backen. Anschließend herausnehmen und in der Form erkalten lassen. Dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit den übrigen Weintrauben garnieren sowie mit den Mandelblättchen bestreuen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Kühlzeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 55 Minuten

pro Stück ca.: 370 kcal; E 13 g, F 16 g, KH 44 g

12.2 Maronentarte mit Weintrauben

100 g Kastanienmehl	150 g Ziegenfrischkäse
170 g Weizenmehl	150 g Magerquark
Salz	3 Eier
1 TL Backpulver	1/2 Bd. Majoran
1 Ei	200 g kernl. Weintrauben
150 g Butter	

Die beiden Mehlsorten mit Salz und Backpulver mischen. Eier und Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kaltstellen. Eine Springform von 28 cm O ausfetten und die Form mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand arbeiten. Den Ziegenfrischkäse mit dem Quark und den Eiern verrühren. Den Majoran waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen und unter die Quarkmasse rühren. Die Masse auf den Teig verteilen. Die Weintrauben waschen, halbieren und auf der Tarte verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Ober-und Unterhitze) Auf der untersten Schiene 30 Minuten backen.

12.3 Trauben auf Quark

<i>Quark-Ölteig</i>	1 Prise Salz
200 g Speisequark (20%)	400 g Mehl
6 EL Milch	1 Pkg. und 6 g (2 gestr. TL) Backpulver
1 Ei	1000 g grüne Weintrauben
8 EL Öl	1 Schnapsglas Weinbrand
100 g Zucker	100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker	50 g geh. Haselnüsse.

Quark mit Milch, Ei, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Danach die Hälfte des mit Backpulver gemischten Mehls esslöffelweise zugeben. Den Rest des Mehls unterkneten. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech bringen. Die Weintrauben waschen, halbieren und evtl. entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten leicht in den Teig eindrücken. Mit Weinbrand beträufeln, mit Zucker und gehackten Haselnüssen bestreuen. Bei 200 bis 220 Grad ca. 30 Min. backen.

12.4 Trauben-Streusel-Kuchen

<i>Süßer Hefeteig</i>	1/2 dl Milch angerührt
200 g Mehl	1 Ei, verklopft
3/4 TL Salz	<i>Streusel</i>
3 EL Zucker	80 g Mehl
75 g Margarine, weich	50 g Zucker
15 g Backhefe, frisch mit	50 g Margarine

1/2 Vanillestängel, nur ausgekratzte Samen	500 g Trauben, ca., halbiert, entkernt
<i>Belag</i>	1 Becher (100 g) Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben, mischen, kurz kneten, bis er glatt ist, bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Das Backblech mit dem Teig auslegen, einstechen.

Für den Streusel Mehl mit Zucker, Margarine und Vanille mit den Fingern verreiben. Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse auf den Teigboden streichen, Traubenbeeren darauf verteilen, Streusel über die Beeren geben.

Backen: 25-35 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Achtung: Verwechseln Sie den Mascarpone nicht mit dem pikanten Gorgonzola-Mascarpone (Torta di Mascarpone e Gorgonzola). Für unseren Trauben-Streusel-Kuchen haben wir den Frischkäse auf Doppelrahmstufe, cremig- schmelzend in der Konsistenz, verwendet. Er ist in kleinen Bechern abgepackt. Mascarpone ist im Vergleich zu den anderen Doppelrahmfrischkäsen weniger gesalzen.

Mengenangabe: 1 rundes Wähenblech von 26-28 cm Ø

12.5 Traubenkuchen

1 Pkg. Blätterteig (450-500 g)	Weißer und blauer Traubenbeeren, evtl. halbiert
1 Eiweiß	Schlagrahm nach Belieben zum Garnieren verwenden.
1 Eigelb	
1 Beutel Vanillepulver	
1/2 l Milch	

Blätterteig zu einem 3 mm dicken Rechteck, in der Länge des rechteckigen Ofenbleches, auswallen. Mit dem Teigrädli ringsum einen 3-4 cm breiten Streifen abschneiden. Das Teigrechteck auf die Rückseite des kalt abgespülten Bleches legen.

Den Teigrand ringsum mit Eiweiß bepinseln und die Teigstreifen auflegen. Teigboden sehr dicht mit der Gabel einstechen. Die Randstreifen mit Eigelb bestreichen, aber darauf achten, dass das Eigelb nicht über den Rand läuft, da der Teig sonst unregelmäßig aufgeht. Wenn genügend Platz im Kühlschrank vorhanden ist, Teig kurz kühlstellen.

Backen: im vorgeheizten Ofen, bei 225 Grad ca. 15 Minuten hellbraun backen. Falls der Teig Blasen wirft, mit der Gabel einstechen. Auskühlen lassen.

Vanillepulver nach Vorschrift mit Milch zubereiten, auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals glattrühren und auf dem gebackenen Teigstreifen verteilen.

Weißer und blauer Traubenbeeren, evtl. halbiert, auf der Creme verteilen. Schlagrahm nach Belieben zum Garnieren verwenden.

Tipp - Lässt sich auch mit anderen Früchten zubereiten, z. B. Pfirsichen, Ananas, Orangen oder Beeren je nach Saison.

12.6 Traubenkuchen

Biskuitboden

4 Eier
120 g Zucker
60 g Mehl
60 g Maizena
Margarine zum Einfetten der Form

Sirup zum Tränken

2 dl Weißwein
1/2 Zitrone, Schale und Saft

Pralin-Rahm

50 g Mandeln oder Haselnüsse, gehackt
50 g Zucker
1/2 Zitrone, Saft
3 dl Rahm, steifgeschlagen

Garnitur

700 g Trauben, ca.,
blau und weiß, halbiert, entkernt

Formenrand gut einfetten, nur den Boden mit Blechreinpapier auslegen.

Für den Biskuitboden die Eier und den Zucker in einer genügend großen Schüssel gut verrühren, Schüssel ins heiße Wasserbad stellen und die Masse mit dem Schwingbesen schaumig schlagen. So lange schlagen, bis ein fester, weisslich-cremiger Schaum entstanden ist.

Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Schaummasse ca. 5 Minuten kalt schlagen. Mehl und Maizena mischen, die Hälfte davon auf die ausgekühlte schaumige Masse sieben, mit dem Gummischaber sorgfältig drunterziehen, dann das restliche Mehl-Maizena dazusieben, ebenfalls drunterziehen, sofort in die vorbereitete Form füllen. Mischvorgang so kurz wie möglich halten, damit sich das Volumen nicht vermindert. Backen: 10-15 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Biskuit aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Sirup Weißwein mit Zitronenschale und -saft auf 1/2 dl einkochen, über den Biskuitboden träufeln.

Für den Pralin-Rahm Zucker in einer Pfanne hellbraun rösten, Mandeln oder Haselnüsse begeben, kurz mitrösten, Zitronensaft dazugießen, das Ganze auf einem Blechreinpapier auskühlen lassen. Den Pralin mahlen, mit dem steifgeschlagenen Rahm mischen. In einen Spritzsack geben, auf den getränkten Biskuitboden dressieren, mit den vorbereiteten Trauben garnieren. Tipp: Die Eier-Zucker-Masse kann auch mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine während ca. 10 Minuten schaumig geschlagen werden.

Mengenangabe: 1 Wähenblech von 26 bis 28 cm Ø

12.7 Traubenkuchen mit Mascarpone

Für den Teig:

80 g Butter weiche	1 Ei
50 g Zuckerrohrgranulat oder 60 g heller Honig	50 g Haselnüsse oder Mandeln, frisch gerieben
1 Prise(n) Salz	1 TL abgeriebene Zitronenschale oder 5 Tropfen Zitronenöl

150 g Dinkel oder Weizen, fein gemahlen	0.5 TL Vanille gemahlene
<i>Für den Belag:</i>	2 TL Zuckerrohrgranulat oder heller Honig nach Belieben
250 g Weintrauben süße blaue	50 g Mandelblättchen
250 g Weintrauben süße grüne	
0.25 l Milch	<i>Für die Form:</i>
1 TL Agar-Agar oder 3 Blatt Gelatine	ungehärtetes Kokosfett oder Butter
250 g Mascarpone	

1. Für den Teig mit den Quirlen des Rührgeräts die Butter mit dem Granulat oder dem Honig und dem Salz in 1 - 2 Minuten cremig rühren. Das Ei einrühren und die Masse noch 1 - 2 Minuten weiterrühren.
2. Die Nüsse oder die Mandeln, die Zitronenschale oder das -öl und das Mehl dazugeben und alles in wenigen Sekunden zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. Die Form fetten und den Backofen auf 190° vorheizen.
4. Den Teig in die Form geben und zu einem gleichmäßigen Boden ausdrücken, dabei mit den Fingerspitzen einen 2 - 3 cm hohen Rand formen.
5. Den Boden im Backofen (Mitte) in 15 - 20 Minuten mittelbraun backen.
6. Den Boden kurz in der Form abkühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter heben und abkühlen lassen.
7. Inzwischen für den Belag die Trauben waschen und abtropfen lassen, nach Belieben mit einem spitzen scharfen Messer entkernen. Die Milch mit dem Agar-Agar in einen kleinen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren 2 - 3 Minuten kochen lassen. Oder die Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Milch erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
8. Die Milch mit dem Agar-Agar oder der Gelatine etwa 15 Minuten kühl stellen, dann den Mascarpone und die Vanille einrühren und die Masse nach Belieben süßen.
9. Die Mascarponecreme bis auf einen kleine Rest auf den ausgekühlten Boden streichen. Die Trauben darauf setzen und leicht in die Creme eindrücken. Die restliche Creme auf den Kuchenrand streichen.
10. Die Mandeln in einer trockenen Metallpfanne unter ständigem Wenden goldbraun rösten, abkühlen lassen und auf den Kuchenrand drücken.
11. Den Kuchen abgedeckt 1 - 2 Stunden kühl stellen.
Am besten im Herbst backen.

Mengenangabe: 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

Zubereitungszeit 60 Minuten

Backzeit 20 Minuten

Kühlzeit 120 Minuten

1200 kJ

12.8 Traubenquiche mit Haselnussboden und Schmandguss

225 g weiße und	125 g Butter oder Margarine
225 g rote Weintrauben	25 g gemahlene Haselnüsse
250 g Mehl	1 B. Schmand oder Creme fraîche
5 Eier	3 EL Haselnussblättchen
2 Pkg. Vanillin-Zucker	Puderzucker zum Bestäuben
1 Prise Salz	Zitronenmelisse zum Verzieren
200 g Zucker	Fett für die Form

Trauben waschen, von den Rispen zupfen. Mehl, 1 Ei, 1 P. Vanillin-Zucker, Salz, 100 g Zucker, Fett und gemahlene Haselnüsse mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 20 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen. Schmand, restlichen Zucker, Vanillin-Zucker und übrige Eier verrühren. Eine Quicheform (28 cm Ø) fetten, Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit 2 EL Haselnussblättchen bestreuen. Trauben auf dem Boden verteilen und den Schmandguss darüber gießen. Im Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 45 - 50 Minuten Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und die restlichen Haselnussblättchen darüber streuen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenmelisse verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

12.9 Traubentörtchen

Mürbeteig

175 g Mehl
1 Prise Salz
1 EL Puderzucker
100 g Margarine
1/2 Ei
2 EL Rahm

Füllung (Meringuage)

2 Eiweiß
60 g Zucker
40 g Mandeln, geschält, gemahlen
250 g Trauben, ca., klein, halbiert, evtl. entkernt

Geriebenen Teig zubereiten, 1/2 Stunde kühl stellen. Teig dünn auswallen und mit dem runden Ausstecher (11 cm Ø) Teigplätzchen ausstechen. Locker in die Förmchen legen und die Teigbödeli mit einer Gabel regelmäßig einstechen, kalt stellen. Dann die Bödeli blind vorbacken.

Backen: 10 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Meringuage: Eiweiß sehr steif schlagen, den Zucker nach und nach drunterschlagen, bis die Masse glänzt. Mandeln mit dem Gummischaber sorgfältig drunterziehen. Die Meringuemasse mit den Trauben mischen, in die vorgebackenen Teigbödeli verteilen.

Backen: 10-15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Die Hälfte der Meringuemasse mit den Trauben vermischen und in die vorgebackenen Teigbödeli verteilen. Restliche Masse in einen Spritzsack füllen und die Törtchen damit verzieren.

Mengenangabe: 9 Stück

12.10 Walnuss-Rosinenkuchen mit Weintrauben

<i>Vorzubereitende Zutaten</i>	120 g Walnüsse, geröstet und gehackt
120 g Rosinen	<i>für die Fertigstellung</i>
60 g Traubensaft	300 g kleine kernlose Trauben
<i>für den Teig</i>	100 g Walnusshälften
250 g Butter	100 g Glühwein oder anderer Wein
150 g Muscovadozucker	<i>für die Dekoration</i>
3 Eier (Größe M)	200 g Zucker
120 g Milch	20 g Traubenzucker
<i>Weitere Zutaten für den Teig</i>	30 g Wasser
315 g Mehl	20 Walnusshälften
10 g Backpulver	

Vorbereitung: Die Rosinen über Nacht im Traubensaft ziehen lassen.

Zubereitung: Butter und Zucker schaumig rühren. Eier mit Milch verquirlen, nach und nach unter die Butter rühren, weiter schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und Walnüsse vermischen, unter die Buttermischung heben, dann die Rosinen unterziehen. Auf ein Blech mit Backpapier aufstreichen.

Fertigstellung: Die Trauben von den Stielen befreien, gut waschen, trocken tupfen und über den Kuchen streuen, leicht eindrücken. Die Walnüsse dekorativ darüber verteilen und bei 180 Grad Umluft 20 bis 25 Minuten backen. Direkt nach dem Backen den Wein über den Kuchen gießen.

Dekoration: Den Zucker mit Traubenzucker und Wasser aufkochen, bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis er leicht braun wird. Sofort auf eine Backmatte gießen und leicht auskühlen lassen. Einweghandschuhe anziehen und den Karamell damit solange bearbeiten, bis der Zucker plastisch geworden ist. Die Walnusshälften einzeln durch den Zucker ziehen. Luftdicht verpackt lagern.

12.11 Weintorte mit Trauben

100 g Margarine	300 g kernlose Weintrauben
4 Eier	1/4 l Wein
325 g Zucker	1 Pkg. Instant Weißweincrème
150 g Mehl	500 g Sahne
1/2 Pkg. Backpulver	1 Pkg. und 1 Tl. Tortenguß
4 Eiweiß	2 Blatt Gelatine

Margarine, 4 Eigelb, 125 g Zucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis eine gleichmäßige Teigmasse entsteht, und in zwei Hälften teilen.

4 Eiweiß und 200 g Zucker sehr schaumig schlagen. Dann zwei Springformen (Durchmesser 26 cm) mit dem Rührteig bestreichen und die Eiweißmasse darauf geben, auch jeweils zur Hälfte. Damit der Eischnee nicht anbakt, den Springformrand mit Backpapier auslegen. Beide Böden bei 180 Grad Umluftherd (Normaler Herd ca. 200 Grad) ca. 25 Minuten backen.

Der Tipp von Agnes Piegelbrock: Nach 12 Minuten die beiden Böden miteinander tauschen, da die Herde oftmals ungleichmäßig heizen. Die Böden müssen nach dem Backen gut auskühlen.

In der Zwischenzeit 1/4 l Weißwein aufkochen, 250 g Weintrauben dazu geben, kurz aufkochen lassen und mit Tortenguß andicken, kühl stellen. 1 Packung Instant Weißweincreme nach der Packungsbeilage herstellen, es klappt auch mit selbst gemachter Creme (sie dauert nur länger). Die Creme mit 500 Gramm Schlagsahne verrühren. Zum Schluß zwei Blatt Gelatine auflösen und mit der Creme verrühren. So wird die Weincreme fest und zerläuft nicht so leicht. Anschließend die Torte zusammensetzen.

Auf den ersten Boden die abgekühlten Weintrauben geben, darauf die Weinsahne- Creme und den Abschluß bildet wieder ein Boden. Er sollte am besten zuvor in 12 gleich große Stücke geteilt werden, ansonsten läßt sich die ganze Torte schlecht schneiden.

Mit Sahnetupfen und Weintrauben garnieren und bis zum Servieren kühl stellen.

12.12 Weintrauben-Joghurt-Torte

6 Blätter weiße Gelatine	Zitrone
1 Pkg. Vanillin-Zucker	75 g Zucker
1 Prise Salz	500 g Vollmilch-Joghurt
1 Pkg. Vanillin-Zucker	500 g blaue und grüne Weintrauben
ca. 4 EL Zitronensaft und	250 g kernlose grüne Weintrauben
75-100 g Zucker zum Wenden der Weintrauben	Fett und Mehl für die Springform
1-2 EL fein gehackte Pistazienkerne	4 EL kaltgepresstes Rapsöl
375 g Schlagsahne	1 1/2 TL Backpulver
100 ml trockener Weißwein (z.B. Badischer)	120 g Mehl
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten	120 g Zucker
	2 frische Eier (Größe M)

Eier trennen. Eigelb, 4 EL kaltes Wasser, Vanillin-Zucker, Salz und die Hälfte des Zuckers mit dem Schneebesen des Handrührgerätes dick schaumig rühren (ca. 8 Minuten). Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise im Wechsel mit dem kaltgepressten Rapsöl unter das aufgeschlagene Eigelb rühren. Anschließend in 2 Portionen den Eischnee unterheben. Teig in eine gefettete und bemehlte Springform (24 cm Durchmesser) geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gasherd: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Kuchen in der Form auf einem

Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Für die Füllung Gelatine in kalte in kaltem Wasser einweichen. Weintrauben waschen, trockentupfen und die Beeren, bis auf ca. 150 g zum Verzieren, von den Rispen zupfen. Die großen Weintrauben halbieren und entkernen. Joghurt, Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Weißwein verrühren. Weißwein in die Joghurtcreme rühren und ca. 15 Minuten kühl stellen. Inzwischen 250 g Sahne steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Rührteigboden aus der Springform lösen, einmal durchschneiden und um den unteren Boden einen Tortenring legen. Ca. 1/3 der Joghurtcreme auf den Boden geben und mit 2/3 der Weintrauben bestreuen. Ein weiteres Drittel der Creme auf die Weintrauben streichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Restliche Creme, bis auf ca. 3 EL, auf den oberen Boden streichen und die übrigen Weintrauben in die Mitte streuen. Restliche Creme zwischen den Weintrauben verteilen und die Torte mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) kühl stellen. Zum Verzieren übrige Weintrauben als zweier oder dreier Paare von der Rispe zupfen und zuerst in Zitronensaft, dann in Zucker wenden. Trocknen lassen. Übrige Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. Torte aus dem Tortenring lösen und an der Seite mit Sahne einstreichen. Mit Pistazien bestreuen und mit gezuckerten Weintrauben verzieren.

Zubereitungszeit (in Min.): 105

340 kcal / 1420 kJ

12.13 Weintrauben-Rosinen-Torte

1 Prise Salz	400 g kernlose Weintrauben
125 g Butter	1 kg Magerquark
200 g Mehl	100 g Zucker
5 Eier	400 ml Sahne
9 Blatt Gelatine	100 g Rum-Rosinen
1 Bio-Orange	

Salz, Butter und 300 ml Wasser aufkochen. Mehl hineinschütten und rühren, bis sich ein Kloß bildet und sich ein weißer Film auf dem Topfboden gebildet hat. Teig in eine Schüssel geben. Sofort 1 Ei unterrühren. Übrige Eier einzeln unterrühren.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig dritteln. Eine Portion in am Boden mit Backpapier ausgelegter Form (0 26 cm) glatt streichen. Ca. 15 Min. backen, mit Schaumkelle Teig herunterdrücken, 7 Min. weiterbacken. Auskühlen lassen. Aus dem übrigen Teig ebenso 2 weitere Böden backen.

Die Gelatine einweichen. Orangenschale abreiben, Saft auspressen. Trauben halbieren. Quark, Zucker, Schale, Saft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 2 EL Quark verrühren. In übrigen Quark rühren. Sahne steif schlagen, unterheben.

Creme in Spritzbeutel füllen, auf die Böden spritzen. Mit Rosinen bestreuen. Mit Trauben belegen, aufeinanderlagern. 60 Min. kühlen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitung: ca. 70 Minuten

Backen: ca. 65 Minuten

Kühlen: ca. 60 Minuten

pro Stück: 320 kcal; E 14 g, F 17 g, KH 28 g

12.14 Weintraubenkuchen

2 Pkg. Vanillezucker	Butter für die Form
1 Prise Salz	225 g Butter
Puderzucker zum Bestäuben	5 Eier
500 g Weintrauben	100 g Zucker
20 g Speisestärke	1/2 TL Backpulver
70 g Haselnüsse, gemahlen	200 g Mehl
60 g Puderzucker	

Mehl, Backpulver, Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, Salz, 1 Ei und 125 g Butter verkneten. Eine gefettete Springform damit auskleiden, einen Rand hochziehen und im heißen Ofen bei 180 °C 10-12 Minuten vorbacken. Übrige Eier trennen, Eigelb mit restlicher Butter, Vanillezucker und Puderzucker cremig rühren. Gemahlene Nüsse und Speisestärke mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Auf den Teig streichen, Weintrauben darauf verteilen und weitere 40-45 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.15 Weintraubenkuchen

<i>Teig</i>	50 g gehackte Haselnüsse
170 g Butter	250 g grüne Weintrauben
170 g Zucker	250 g blaue Weintrauben
3 Eigelb	
3 Eiweiß	<i>Streusel</i>
270 g Mehl	175 g Mehl
Margarine und	100 g Zucker
Semmelbrösel für die Form	100 g Butter
	1 Pr. Zimt

Butter, Zucker und Eigelb mit dem Handrührgerät cremig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, locker unter den Teig heben, ebenso das Mehl. Eine Springform (Y 28 cm) fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen, den Teig einfüllen und glattstreichen. Gehackte Haselnüsse darüberstreuen. Weintrauben waschen, halbieren, entkernen, auf den Kuchen legen.

Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt mischen. Butter im Topf flüssig werden lassen, unter ständigem Rühren nach und nach zum Mehl geben. Den Teig mit den Händen zu Streuseln reiben und über die Trauben auf den Kuchen verteilen, ca. 40-50 min. backen. Schaltung: 170-190°, 1. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen Evtl. Sahne dazu reichen. 80 g Eiweiß, 272 g Fett, 692 g Kohlenhydrate, 23987 kJ, 5725 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.16 Weintraubentorte

für den Mürbeteig:

50 g Puderzucker

100 g Butter

150 g Mehl

1 Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

für den Biskuitteig:

2 Eier

2 EL Wasser

80 g Zucker

80 g Mehl

1 TL Backpulver

für die Füllung:

Aprikosenmarmelade

4 Eigelb

100 g Zucker

1/2 l Weißwein

12 Blatt Gelatine

1/2 l Sahne

grüne und blaue Weintrauben

(Menge und Sorte ganz nach Geschmack, am besten kernlose Weintrauben verwenden)

für den Guss:

1/4 l Weißwein

1/8 l Wasser

2 EL Zucker

1 1/2 Pkg. heller Tortenguss

Die Zutaten für den Mürbeteig vermengen, durchkneten und den Teig etwa eine halbe Stunde kalt stellen. Den Teig dann in eine gefettete Springform (28 cm) geben, leicht auf dem Boden andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 15 bis 20 Minuten goldgelb backen. Nun ist der Biskuitteig an der Reihe. Zunächst Eier, Wasser und Zucker gut aufschlagen, bis die Masse leicht steif geworden ist, dann Mehl und Backpulver darunter heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen. Den Boden in der Form auskühlen lassen. Für die Füllung Eigelb, Zucker und Wein im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Dabei sollte die Masse nicht heißer als etwa 70 Grad werden und darf auf keinen Fall kochen, da sonst das Eigelb gerinnt. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unter die Eigelb-Wein-Masse rühren. Nun muss diese Mischung erst einmal abkühlen. Wenn die Creme ein wenig steif geworden ist, die geschlagene Sahne dazugeben und gut verrühren. Der ausgekühlte Mürbeteig ist die Basis für die Torte. Diesen Boden dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen und darauf den Biskuitboden setzen. Die Böden mit einem Tortenring umschließen und die Weincreme einfüllen. Die Torte wird dann ein wenig kalt gestellt, bis die Füllung fester geworden ist. Dann die Oberfläche mit Trauben belegen. Damit die Trauben später nicht

von der Torte rutschen, werden sie mit Tortenguss fixiert. Dazu Wein, Wasser, Zucker und Tortengusspulver unter Rühren aufkochen und großzügig über die Trauben gießen. Die Torte am besten über Nacht kalt stellen und erst dann den Tortenring lösen. Vorher könnte die Weincreme noch zu instabil sein. Tipp: Wer keinen Alkohol für dieses Rezept verwenden möchte, kann die angegebenen Weißweismengen auch durch klaren Apfelsaft ersetzen.

13 Marmeladen, Konfitüren

13.1 Trauben-Feigen-Konfitüre

500 g Gelierzucker 2:1
200 g blaue Feigen (ca. 6 Stück)

800 g kernlose helle Trauben

Trauben waschen und von den Stielen zupfen. Feigen waschen, Stiele abschneiden und Früchte längs in feine Scheiben schneiden. Trauben in einen großen Topf geben und erhitzen, bis sie etwas Saft ziehen. Mit dem Pürierstab grob zerkleinern, mit Gelierzucker mischen und zum Kochen bringen. Feigen zufügen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen. Beim Abkühlen mehrmals wenden, damit sich die Feigenscheiben gleichmäßig im Glas verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

13.2 Trauben-Gelee mit Pinienkernen

1.5 kg grüne Weintrauben
Saft von 1 Zitrone
1 kg Gelierzucker 1:1

40 g Pinienkerne
100 ml Riesling

Zutaten für 5 Gläser à 250 ml: (Obst vorbereitet gewogen) Trauben waschen, von den Stielen zupfen und in einem Topf leicht zerdrücken. Mit Riesling zum Kochen bringen und 8-10 Minuten weich garen. Ein Sieb mit einem Safttuch auslegen, Trauben darauf geben und gut abtropfen lassen, dann auspressen. 750 ml Saft abmessen, eventuell mit wenig Wasser ergänzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften, dann abkühlen lassen. Traubensaft mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Pinienkerne zufügen, Gelee sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Tipp: Wer auf den Wein verzichten möchte, gart die Trauben mit Wasser.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Zeit zum Abtropfen)

13.3 Trauben-Johannisbeer-Gelee

1 kg Gelierzucker 1:1	600 g rote Johannisbeeren
1 unbehandelte Blutorange	600 g rote Weintrauben

Zutaten für ca. 5 Gläser à 250 ml: (Obst vorbereitet gewogen) Trauben und Johannisbeeren waschen und von den Stielen zupfen. Trauben leicht zerdrücken, mit 100 ml Wasser aufkochen und ca. 3-4 Minuten garen. Beeren zufügen und weitere 2-3 Minuten kochen, bis die Früchte Saft ziehen. Ein Sieb mit einem Safttuch auslegen, Früchte darauf geben und gut abtropfen lassen, dann auspressen. Orange heiß abspülen, Schale mit dem Zestenreißer in feine Streifen schneiden, Frucht auspressen. Saft zum Trauben-Beeren-Saft geben, 750 ml Saft abmessen, eventuell mit Wasser auffüllen. Mit Orangenschale und Gelierzucker in einem großen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Das Gelee sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Zeit zum Abtropfen)

13.4 Traubenkonfitüre mit Grappa

600 g blaue Trauben	etwas Zitronenschale
600 g weiße Trauben	4 cl Grappa
1.25 kg Gelierzucker	50 g Pinienkerne
6 EL Zitronensaft	

Trauben gründlich waschen, das Wasser abschütteln. Die Trauben von den Stielchen lösen, halbieren, mit einem Messer Kerne herauslösen. Trauben erneut abwiegen, es wird ein Kilogramm benötigt.

Die Früchte in einen großen Topf geben und mit dem Zucker, dem Zitronensaft und -schale vermengen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren leicht anrösten.

Die Konfitüre bei starker Hitze fünf Minuten sprudelnd kochen. Wenn nötig abschäumen, Grappa und geröstete Pinienkerne dazugeben.

Sofort in die vorbereiteten Gläser randvoll füllen und fest verschließen. Die Konfitüre auf den Deckeln stehend abkühlen lassen.

Mengenangabe: 4-5 Gläser

14 Mehlspeisen, Nudeln

14.1 Dinkelpfannkuchentüten mit Traubenfüllung

Für den Teig:

150 g Dinkelvollkornmehl (aus dem Reformhaus)

50 g Weizenmehl (Type 1050)

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

4 frische Eier

1/2 l Orangenbuttermilch (Fertigprodukt)

3 EL Butter oder Margarine zum Aus-

backen

Für die Traubenfüllung:

750 g Weintrauben

4 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

3 Gewürznelken

1/8 l Weißwein

1 EL Speisestärke, evtl. mehr

Das Mehl, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier trennen, die Eigelbe in die Mulde geben und mit dem Mehl verrühren, dann die Orangenbuttermilch nach und nach darunterühren, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen, die Pistazien darunterühren Den Teig etwa 1/2 Std. quellen lassen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.

Die Weintrauben entstielen, halbieren und evtl. entkernen. Sie mit dem Zucker, dem Zitronensaft und den Nelken in dem Weißwein aufkochen und dann mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Die Pfannkuchen backen, zu Tüten formen und mit dem Weintraubenkompott füllen.

Tipp: Entfernen Sie die Nelken aus der Traubenfüllung, bevor Sie diese in die Pfannkuchen geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 1 Std.

Quellzeit: ca. 30 Min.

Je Portion: ca.: 690 kcal

14.2 Traubenravioli

TEIG (SÜSS)

250 g Mehl

4 EL Puderzucker

1 Vanillestängel, aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

2 Eier, verklopft

1 EL Rahm

1-2 EL Wasser

FÜLLUNG

200 g Trauben

4 EL Cognac oder Grappa

3 EL Puderzucker
 50 g Löffelbiskuits, fein zerkrümelt
 4 EL gemahlene Mandeln

SAUCE

100 g Mandelpüree (Glas oder Dose)
 1/2 dl Milch

50-75 g Puderzucker

für die Garnitur

einige Trauben, halbiert
 2 EL Mandelblättchen, geröstet
 Hagelzucker

Teig: Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Unter der warm ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung: Trauben halbieren, entkernen, klein würfeln, ca. 30 Minuten im Marc oder Grappa marinieren. Restliche Zutaten daruntermischen.

Ravioli füllen: Teig auf Mehl rechteckig 1-2 mm dick auswallen. 24-32 Plätzchen ausstechen. Die Füllung in Häufchen auf die Hälfte der Plätzchen verteilen. Ränder mit Wasser leicht anfeuchten. Mit den restlichen Plätzchen bedecken, Ränder gut andrücken, auf ein mit Mehl oder Grieß bestreutes Küchentuch legen.

Sauce: Alle Zutaten verrühren.

Ravioli kochen: während ca. 6 Minuten im knapp siedenden nur leicht gesalzenen Wasser.

Ravioli herausnehmen, gut abtropfen.

Servieren: Sauce auf Teller verteilen, Herzchen daraufgeben, garnieren.

Tipps: - Aus dem restlichen Teig Nudeln schneiden. - Statt Riesenravioli oder Herzchen Ravioli mit einer Schablone oder mit dem Täschler machen. - Ungekochte Ravioli können 1-2 Monate tiefgekühlt werden. Zum Kochen gefroren ins siedende Wasser geben. Die Kochzeit erhöht sich um 1-2 Minuten.

Mengenangabe: 12 Herzchen (obere Breite ca. 10 cm)

15 Salate

15.1 Avocadosalat mit Ziegenkäse

1 Prise Zucker	3 EL Zitronensaft
Salz	1 Kopf Salat (z.B. Eichblattsalat)
schwarzer Pfeffer	1 Kiwi
2 EL Orangensaft	1 klein. Mango
4 EL Traubenkernöl	100 g Weintrauben
2 Frühlingszwiebeln	100 g Erdbeeren
1 Avocado	4 Ziegenfrischkäsetaler

Zucker, Salz und Pfeffer mit Orangensaft verrühren. Das Öl unterschlagen.

Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Avocado schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Kiwi schälen und in Scheiben teilen. Die Mango schälen, entsteinen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Trauben abbrausen, trockentupfen, abzupfen. Die Erdbeeren abbrausen, putzen, halbieren oder vierteln.

Vorbereitete Salatzutaten vorsichtig mit dem Dressing mischen. Ziegenfrischkäse zerbröckeln und über den Salat streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 430 kcal; E 6 g, F 37 g, KH 17 g

15.2 Blattsalat mit Trauben & Nüssen

1-2 EL Walnusskerne	1 Radicchio-Salat
100 g kleine Zwiebeln	150-200 g Feldsalat
150 g Champignons	6-8 EL Essig (evtl. Himbeer-Essig)
250-300 g Weintrauben	Salz, weißer Pfeffer
(z. B. grün und blau)	Zucker
1/2-1 Römersalat, 1 Friséesalat	6-8 EL Öl (z. B. Walnussöl)

1 Nüsse hacken. Zwiebeln schälen, fein hacken. Pilze putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Salate putzen, waschen, abtropfen und kleiner zupfen.

Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Öl darunter schlagen. Zwiebeln und Nüsse unterheben. Mit Blattsalaten, Trauben und Pilzen mischen.

Siehe Zusammenstellung 'Fröhliches Weinfest'

Mengenangabe: 8-10 Personen

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

pro Portion ca.: 120 kcal / 500 kJ; E 2 g, F 9 g, KH 6 g

15.3 Bunter Obstsalat

4 frische Aprikosen	1 mittelgroßer Apfel
oder 8 Aprikosenhälften (Dose)	1 mittelgroße Banane
200 g Weintrauben	1 Zitrone, Saft von
(z. B. grüne und blaue)	3-4 EL Zucker
250 g Erdbeeren	2 gehäufte EL (ca. 30 g) Walnusskerne
2 reife Kiwis	

Aprikosen kreuzweise einschneiden, kurz überbrühen und abschrecken. Haut abziehen. Aprikosen halbieren und entsteinen. Weintrauben waschen, halbieren und evtl. entkernen. Erdbeeren waschen, putzen. Kiwis, Apfel und Banane schälen. Apfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Erdbeeren, Kiwis und Banane in Scheiben schneiden. Banane und Apfel mit Zitronensaft beträufeln. Sämtliche Früchte mischen und mit Zucker abschmecken. Walnüsse grob hacken. Obstsalat auf Teller verteilen und mit den Walnüssen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Pro Portion ca.: 250 kcal / 1050 kJ; E 4 g, F 6 g, KH 43 g

15.4 Chicorée mit Preiselbeer-Dip

150 g Chicorée	1 EL Preiselbeeren
2 Lauchzwiebeln	Salz
2 EL Frischkäse	Pfeffer
2 EL Magerquark	100 g Weintrauben
1 TL Senf	4 Walnusskerne

Chicorée putzen und in einzelne Blätter teilen. Lauchzwiebeln fein würfeln. Frischkäse, Quark, Senf, Preiselbeeren und Lauchzwiebeln verrühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Chicorée mit Weintrauben und Preiselbeer-Dip anrichten und mit Walnüssen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

15.5 Chicoréesalat mit Champignons

400 g Chicorée	Salz
100 g Champignons	1 Msp. Zucker
2 TL Zitronensaft	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g Weintrauben grüne	1 EL Apfelessig
2 EL Magerquark	3 EL Distelöl
1 Eigelb	6 Blätter Pfefferminze

1. Vom Chicorée die schlechten Außenblätter entfernen, die Stauden waschen und 8 ganze Blätter beiseite legen. Die Wurzelenden kürzen und einen etwa 3 cm großen Keil herausschneiden. Die Stauden in 3 cm breite Streifen schneiden.
2. Die Stielenden der Champignons etwas kürzen, die Pilze lauwarm abbrausen und in Scheiben schneiden. Mit dem Chicorée und dem Zitronensaft vermengen.
3. Die Weintrauben waschen, abtropfen lassen, jede Traube halbieren und die Kerne entfernen. Den Quark mit dem Eigelb, etwas Salz und Pfeffer, dem Zucker, dem Essig und dem Öl verrühren und unter den Salat heben.
4. Die Pfefferminze waschen und streifig schneiden. Eine Salatplatte mit den ganzen Chicoréeblättern auslegen, den angemachten Salat, die Weintrauben und die Minze darauf geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

490 kJ

15.6 Grüner Obstsalat

3 EL Apfeldicksaft (Reformhaus)	500 g Weintrauben
3 EL Limetten- oder Zitronensaft,	3 Kiwis
4 EL Likör (Pfirsich-, Orangen- oder Zitro- nenlikör)	2 Apfel (Cox Orange)
2 Birnen	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	30 g Pistazienkerne.

Apfeldicksaft, Zitronensaft und Likör gut verrühren.

Weintrauben waschen, halbieren, entkernen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden. Äpfel und Birnen evtl. schälen, vierteln, in feine Spalten schneiden. Alle Früchte sofort mit der Salatsauce mischen. Zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit Pfeffer übermahlen, mit Pistazienkernen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

15.7 Orangen-Mandel-Salat

60 g Sultaninen	3 EL weißer Portwein oder
4 Orangen	Orangenblütenwasser (aus der Apotheke)
4 Datteln	2 EL gehobelte Mandeln
200 g Weintrauben	etwas gemahlener Zimt
2 EL Zucker	

Die Sultaninen in Wasser einweichen. Die Orangen schälen, dabei auch die weißen Häutchen entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden (filetieren) und in eine Schüssel geben.

Die Datteln hacken. Mit den Trauben, dem Zucker, dem weißen Portwein oder dem Orangenblütenwasser und den eingeweichten Sultaninen zu den Orangenfilets geben und miteinander mischen.

Alles 2 Std. ziehen lassen. Inzwischen die Mandeln in einer trockenen Pfanne anrösten.

Vor dem Servieren den Salat mit Zimt und den gerösteten Mandeln bestreuen.

Tipp: Orangensalat lässt sich in vielen interessanten Variationen zubereiten: Die Orangenfilets mit abgeriebener Orangenschale mischen und mit Rohzucker süßen. Mit Rum parfümieren und mit 250 g steifgeschlagener Sahne mischen.

Mengenangabe: 4 Portionen

15.8 Salat von Spätzle, Schinken und Trauben

400 g Spätzle	<i>Salatsauce:</i>
200 g kernlose helle Trauben	6 EL Traubenkernöl
2 rote Zwiebeln	6 EL Sonnenblumenöl
1 Romana-Salat	4 EL Rotweinessig
200 g Schwarzwälder Schinken in dünnen Scheiben	Salz
40 g Pinienkerne	Pfeffer aus der Mühle

Die Spätzle in reichlich Salzwasser nach Packungsaufschrift kochen, abgießen, kurz abrausen und gut abtropfen lassen. Trauben waschen, trockentupfen und halbieren. Zwiebel schälen, in hauchdünne Ringe schneiden. Salat in Blätter zerteilen, waschen, trockentupfen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Schinken schräg in Streifen schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht rösten.

Spätzle mit Trauben, Zwiebel, Salat- und Schinkenstreifen vermischen. Aus Traubenkernöl, Sonnenblumenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer eine Salatsauce rühren, drübergießen und vermischen. Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Nährwerte pro Portion: 570 kcal / 2400 kJ; E 20 g, F 44 g, KH 24 g

15.9 Saltimbocca mit Feldsalat

4 Hähnchenfilets (à 150 g)	Pfeffer
12 Salbeiblätter	1 TL Dijon-Senf
8 Scheib. Parmaschinken	1 TL Honig
150 g Feldsalat	6 EL Olivenöl
150 g Weintrauben	100 ml Brühe
50 g Walnüsse	100 ml Weißwein
2 EL Weißweinessig	3 EL Sahne
Salz	Soßenbinder

Filets mit je 3 Salbeiblättern belegen, mit je 2 Schinkenscheiben umwickeln.

Salat putzen, waschen, abtropfen lassen. Trauben waschen, halbieren. Nüsse rösten, grob hacken. Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Honig, 4 EL Olivenöl verrühren. Trauben zufügen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Filets im Rest Öl anbraten, im Ofen ca. 12 Min. backen. Abgedeckt 5 Min. ruhen lassen.

Bratensatz mit Brühe, Wein lösen, kochen, Sahne zufügen, binden. Salat, Dressing, Nüsse mischen. Alles anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Person: 850 kcal; E 49 g, F 59 g, KH 21 g

15.10 Selleriesalat mit Äpfeln und Weintrauben

200 g Sellerieknolle	Salz
1 Apfel	weißer Pfeffer
150 g weiße und blaue Trauben	1 EL Schmand oder Creme fraîche
1 EL Weißweinessig oder Zitronensaft, evtl. mehr	1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Zucker	1 EL gehackte Petersilie
	25 g Haselnußkerne

Aus Essig oder Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer, Schmand und Öl eine Salatsauce rühren. Sellerieknolle schälen, mit dem Schnitzelwerk fein raspeln, ungeschälten, geviertelten Apfel grob raspeln, beides sofort mit der Salatsauce verrühren. Weintrauben halbieren, entkernen und zum Salat mischen. Den Salat mit Petersilie und gehackten Haselnußkernen bestreuen.

Mengenangabe: 2 Portionen

562 kcal / 2354 kJ; E 8 g, F 31 g, KH 58 g

15.11 Selleriesalat mit Äpfeln und Weintrauben

1 - 2 EL Weißweinessig oder Zitronensaft	200 g Sellerieknolle
1 TL Zucker	1 Apfel
Salz	150 g weiße und blaue Trauben
weißer Pfeffer	1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schmand oder Creme fraîche	25 g Haselnusskerne
1 EL Sonnenblumenöl	

Aus Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, Schmand und Öl eine Salatsoße rühren. Sellerieknolle waschen, schälen, mit dem Schnitzelwerk fein raspeln. Ungeschälten, gewaschenen Apfel grob raspeln, beides sofort mit der Salatsoße verrühren. Weintrauben waschen, halbieren, entkernen und zum Salat mischen. Den Salat mit Petersilie und gehackten Haselnusskernen bestreuen.

Mengenangabe: 2 Portionen

15.12 Trauben-Fenchel-Salat

5 EL Olivenöl	1 Birne (200 g)
40 g Walnusskerne	6 EL Orangensaft
Salz	3 EL Weißweinessig
400 g Fenchel	1 TL Honig
400 g Weintrauben	Pfeffer
(nach Belieben grüne, rote und blaue Trauben)	1/4 Bd. Schnittlauch
	200 g cremiger Feta

1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen, Nüsse darin rösten, bis sie duften. Mit Salz würzen und abkühlen lassen.

Fenchel putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden, Fenchelgrün beiseitelegen. Fenchel in feine Scheiben hobeln. Mit 1 kräftigen Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen gut durchkneten. Weintrauben halbieren und eventuell entkernen. Birne halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birne in dünne Scheiben hobeln und sofort mit 2 EL Orangensaft beträufeln.

Essig, restlichen Orangensaft, Honig und restliches Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Fenchelgrün grob hacken. Schnittlauch und Fenchelgrün mit dem Fenchel mischen.

Fenchel, Birnen und Trauben auf eine Platte geben und mit der Vinaigrette beträufeln. Walnüsse über den Salat streuen, Feta darüber bröckeln und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

pro Portion: 446 kcal / 1870 kJ; E 11 g, F 32 g, KH 26 g

16 Vorspeisen, Suppen

16.1 Fränkische Weinsuppe mit Bratwurstnockerln

Salz, Pfeffer	1 1/2 EL Mehl
1 EL Butterschmalz	60 g Sellerie
100 g Weintrauben	60 g Lauch
1 l Gemüsebrühe	60 g Karotten
1/2 EL Petersilie	90 g Zwiebeln
1/2 EL Schnittlauch	280 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe	180 ml Sahne
2 EL gehobelte Mandeln	240 g grobe Bratwurst
1 Eigelb	

Vorbereitung: Zwiebeln schälen, fein zerteilen. Karotten, Sellerie schälen, Lauch säubern, Gemüse in feine Würfel schneiden. Weintrauben säubern, halbieren, entkernen. Knoblauch schälen und pressen. Schnittlauch und Petersilie säubern und fein schneiden. Sahne und Eigelb verrühren (= Legierung). Brät aus dem Darm streifen, etwas Sahne, Schnittlauch und Petersilie zufügen, mit Pfeffer würzen und mit einem kleinem Löffel Nocken abstechen. Diese in sprudelnder Gemüsebrühe gar ziehen lassen. Mandeln kurz anrösten.

Zubereitung: Zwiebeln in heißem Butterschmalz angehen lassen, Wurzelgemüse zufügen, mit Mehl bestäuben, kurz mit einrühren, mit kalter Gemüsebrühe aufgießen, glatt rühren und zum Kochen bringen. Mit Weißwein auffüllen und köcheln lassen, etwas Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe vom Feuer nehmen, nicht mehr kochen lassen und die Legierung einrühren. Knoblauch unterheben. Trauben in wenig heißem Butterschmalz kurz anbraten.

Anrichten: Suppe in Terrine anrichten, Nockerln dazugeben, Trauben darüber verteilen, mit Mandeln bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 35

16.2 Käsepralinen und -spieße

500 g Grana Padano (ital. Hartkäse)	125 g Weintrauben
400 g Doppelrahm-Frischkäse	2 Feigen
50 g Walnusskerne	200 g Comte-Käse
50 g Soft-Aprikosen	200 g Blauschimmel-Käse (z.B. Cambozola)
40 g getrockn. Tomaten (in Öl)	32 klein. Papiermanschetten
50 g paprikagefüllte Oliven	10-12 Spießchen
2 TL Kräuterpesto (Glas)	

100 g Grana Padano fein reiben, mit Frischkäse verrühren. Käsemasse halbieren.

Aprikosen-Käsepralinen: Die Nüsse, bis auf 8 Hälften, und Aprikosen fein hacken. Mit Hälfte Käsemasse verrühren. 16 Kugeln formen. Rest Nüsse halbieren, Pralinen garnieren.

Käse-Pesto-Pralinen: Tomaten fein würfeln. Oliven sehr fein hacken. Tomaten, bis auf 1 TL zum Garnieren, 1 TL Pesto und Oliven unter die übrige Käsemasse rühren. Zu 16 Kugeln formen. Mit Rest Tomaten und Pesto garnieren.

Käse-Obst-Spieße: Trauben waschen, abzupfen. Feigen waschen, in Spalten schneiden. Comte und Blauschimmel-Käse würfeln. Käsewürfel und Obst aufspießen.

Rest Grana Padano im Stück, Käsepralinen und Spieße, Trauben und Feigen anrichten. Dazu schmecken Feigensenf und Baguette.

Mengenangabe: 8-10 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 510 kcal; E 32 g, F 37 g, KH 8 g

16.3 Shrimps-Cocktail

125 g Weintrauben	2 EL Tomatenketchup
250 g Shrimps	Tabasco
50 g Mandelblättchen	Paprika
1 Zitrone, Saft von	2-3 EL trockener Sherry
Salz	Salz
Pfeffer	Pfeffer
1/8 l süße Sahne	Zucker
3 EL saure Sahne	1 Kopf grüner Salat

Weintrauben halbieren und entkernen, mit Shrimps und angerösteten Mandelblättchen mischen, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zufügen und alles durchziehen lassen. Süße Sahne halbfest schlagen, mit saurer Sahne, Tomatenketchup, Sherry und Gewürzen verrühren, pikant abschmecken. Gewaschene Salatblätter in Portionsgläser legen. Krabbenmischung darauf verteilen und kurz vor dem Servieren mit Sauce überziehen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Index

ANTJE

- Frittierte Weinbeeren, 5
- Portweinkugeln, 10

APFEL

- Selleriesalat mit Äpfeln und Weintrauben, 59

ARD

- Rochenflügel mit Vanille, Trauben und Walnüssen, 21

ARD-BUFFET

- Rochenflügel mit Vanille, Trauben und Walnüssen, 21

AUGUST

- Trauben-Tiramisu mit Grappa, 13
- Vanillequark mit Obstsalat, 15

BEEREN

- Entenbrust mit Weintrauben, 30
- Weintrauben, 33

BEILAGE

- Rotkohl aus dem Backofen, 1

BLAETTERTEIG

- Traubenkuchen, 41

BLECHKUCHEN

- Trauben auf Quark, 40
- Trauben-Streusel-Kuchen, 40

BRATEN

- Schweinefilets mit Trauben, 27

BROT

- Süße Sternengebrote, 3

BUFFET

- Sektterrinen mit Trauben, 11

BUTTER

- Traubenkuchen mit Mascarpone, 42

CHAMPIGNON

- Chicoréesalat mit Champignons, 57

CHICOREE

- Chicoréesalat mit Champignons, 57

COCKTAIL

- Shrimps-Cocktail, 62

CRPE

- Gebackene Crêpes mit Traubencreme, 5

DESSERT

- Frittierte Weinbeeren, 5
- Gebackene Crêpes mit Traubencreme, 5
- Geeiste Melone, 6
- Geschichteter Traubenbecher, 21
- Gratinierter Obstsalat, 6
- Herbstlicher Obstsalat, 7
- Mandelkörnchen, 7
- Marmelade-Obst-Belag, 8
- Meraner Traubensalat, 9
- Obstsalat mit Nusskrokant, 9
- Orangen-Mandel-Salat, 57
- Orangen-Weintrauben-Salat mit Zimtjoghurt, 9
- Polentaflammeri mit Weintrauben, 10
- Portweinkugeln, 10
- Sahnedessert, 11
- Trauben mit Weinschaumsauce, 12
- Trauben-Palatschinken, 12
- Trauben-Tiramisu mit Grappa, 13
- Traubengelee, 13
- Traubenkuchen, 41
- Traubensalat mit Brandy-Schaum, 14
- Traubensalat mit Vanillesahne, 14
- Vanillecreme mit Trauben und Mandeln, 15
- Vanillequark mit Obstsalat, 15
- Warmer Obstsalat, 16

DEZEMBER

- Käseplatte mit Dips, 35
- Käsepralinen und -spieße, 61
- Meraner Traubensalat, 9
- Warmer Obstsalat, 16

DINKEL

- Dinkelpfannkuchentüten mit Traubenfüllung, 53
- Traubenkuchen mit Mascarpone, 42

EINFACH

- Chicoréesalat mit Champignons, 57
 Hirschmedaillons mit Rindermark, 25
 Trauben-Fenchel-Salat, 60
- EINGELEGTES
 Sauer süße Trauben, 17
- EINTOPF
 Choucrouste mit Schupfnudeln, 19
- ENTE
 Ente in Sherry, 29
 Ente in Sherrysoße, 29
 Entenbrust mit Weintrauben, 30
- ESSKASTANIE
 Maronentarte mit Weintrauben, 39
- FASAN
 Fasan auf Weinsauerkraut, 30
- FEBRUAR
 Käsetöpfchen aus dem Ofen, 35
- FEIGE
 Trauben-Feigen-Konfitüre, 51
- FELDSALAT
 Saltimbocca mit Feldsalat, 59
- FENCHEL
 Trauben-Fenchel-Salat, 60
- FESTLICH
 Fasan auf Weinsauerkraut, 30
 Sektterrinen mit Trauben, 11
- FILET
 Rinderfiletspitzen auf Selleriescheiben
 mit Bergkäse und Trauben, 26
 Schweinemedallions mit Traubensoße,
 28
- FISCH
 Rochenflügel mit Vanille, Trauben und
 Walnüssen, 21
 Schollenröllchen in Weißwein-Safran-
 Soße, 22
 Seelachs auf Sauerkraut, 22
- FLAMMERI
 Polentaflammeri mit Weintrauben, 10
- FLEISCH
 Hackfleischbällchen auf Sauerkrautsa-
 lat, 25
 Hirschmedaillons mit Rindermark, 25
 Rinderfiletspitzen auf Selleriescheiben
 mit Bergkäse und Trauben, 26
 Roastbeef mit Rotweinzwiebeln und
 Fladenbrot, 26
 Schweinefilets mit Trauben, 27
 Schweinemedallions mit Traubensoße,
 28
- FRANKEN
 Fränkische Weinsuppe mit Bratwurst-
 nockerln, 61
- FRISCHKÄESE
 Geschichteter Traubenbecher, 21
- GAESTE
 Chicoréesalat mit Champignons, 57
 Hirschmedaillons mit Rindermark, 25
 Sektterrinen mit Trauben, 11
 Traubenkuchen mit Mascarpone, 42
- GEBÄCK
 Marmelade-Obst-Belag, 8
- GEFLÜGEL
 Ente in Sherry, 29
 Ente in Sherrysoße, 29
 Entenbrust mit Weintrauben, 30
 Fasan auf Weinsauerkraut, 30
 Hähnchenbrüstchen mit Weintrauben -
 und Walnuß-Crêpes, 31
 Saltimbocca mit Feldsalat, 59
- GELEE
 Trauben-Gelee mit Pinienkernen, 51
 Trauben-Johannisbeer-Gelee, 51
- GEMÜSE
 Raclette-Beilagen, 36
 Rotkohl aus dem Backofen, 1, 37
- HACK
 Hackfleischbällchen auf Sauerkrautsa-
 lat, 25
- HAHNCHEN
 Hähnchenbrüstchen mit Weintrauben -
 und Walnuß-Crêpes, 31
- HAUPTGERICHT
 Hähnchenbrüstchen mit Weintrauben -
 und Walnuß-Crêpes, 31

HIMBEERE

Süße Sternbrote, 3

HIRSCH

Hirschmedaillons mit Rindermark, 25

HOLLAND

Frittierte Weinbeeren, 5

Portweinkugeln, 10

HUHN

Saltimbocca mit Feldsalat, 59

INFORMATION

Entenbrust mit Weintrauben, 30

Weintrauben, 33, 34

ITALIEN

Mandelkörchen, 7

Sahnedessert, 11

JANUAR

Gratinierter Obstsalat, 6

Orangen-Weintrauben-Salat mit Zim-
tjoghurt, 9

JOGHURT

Orangen-Weintrauben-Salat mit Zimt-
joghurt, 9

Weintrauben-Joghurt-Torte, 46

JOHANNISBEERE

Trauben-Johannisbeer-Gelee, 51

KAESE

Frittierte Weinbeeren, 5

Käseplatte mit Dips, 35

Käsetöpfchen aus dem Ofen, 35

Portweinkugeln, 10

Raclette-Beilagen, 36

Traubenkuchen mit Mascarpone, 42

KALORIENARM

Chicoréesalat mit Champignons, 57

KLINK

Rochenflügel mit Vanille, Trauben und
Walnüssen, 21

KOHL

Rotkohl aus dem Backofen, 1, 37

KONFITUERE

Trauben-Feigen-Konfitüre, 51

Traubenkonfitüre mit Grappa, 52

KUCHEN

Käsekuchen mit Weintrauben, 39

Trauben auf Quark, 40

Trauben-Streusel-Kuchen, 40

Traubenkuchen, 41, 42

Traubenkuchen mit Mascarpone, 42

Traubenquiche mit Haselnussboden und
Schmandguss, 43

Traubentörtchen, 44

Walnuss-Rosinenkuchen mit Weintrau-
ben, 45

Weintraubenkuchen, 48

LOKALZEIT

Weintorte mit Trauben, 45

MAERZ

Schollenröllchen in Weißwein-Safran-
Soße, 22

MAI

Avocadosalat mit Ziegenkäse, 55

Bunter Obstsalat, 56

MANDEL

Mandelkörchen, 7

Vanillecreme mit Trauben und Man-
deln, 15

MARMELADE

Marmelade-Obst-Belag, 8

MASCARPONE

Traubenkuchen mit Mascarpone, 42

MEERESFRUCHT

Shrimps-Cocktail, 62

MEHLSPEISE

Dinkelpfannkuchentüten mit Trauben-
füllung, 53

Gebackene Crêpes mit Traubencreme, 5

MELONE

Geeiste Melone, 6

NOVEMBER

Raclette-Beilagen, 36

Seelachs auf Sauerkraut, 22

Weintrauben, 34

NUDEL

- Salat von Spätzle, Schinken und Trauben, 58
 Traubenravioli, 53
- NUSS
 Schweinefilets mit Trauben, 27
- OBST
 Entenbrust mit Weintrauben, 30
 Gratiniertes Obstsalat, 6
 Grüner Obstsalat, 57
 Herbstlicher Obstsalat, 7
 Marmelade-Obst-Belag, 8
 Obstsalat mit Nusskrokant, 9
 Orangen-Mandel-Salat, 57
 Orangen-Weintrauben-Salat mit Zimtgoghurt, 9
 Vanillequark mit Obstsalat, 15
 Warmer Obstsalat, 16
 Weintrauben, 33
- OKTOBER
 Blattsalat mit Trauben & Nüssen, 55
 Choucroute mit Schupfnudeln, 19
 Geschichteter Traubenbecher, 21
 Käsekuchen mit Weintrauben, 39
 Obstsalat mit Nusskrokant, 9
 Traubenravioli, 53
- ORANGE
 Orangen-Mandel-Salat, 57
 Orangen-Weintrauben-Salat mit Zimtgoghurt, 9
- P4
 Hähnchenbrüstchen mit Weintrauben - und Walnuß-Crêpes, 31
 Trauben mit Weinschaumsauce, 12
 Weintraubenkuchen, 48
- PFANNKUCHEN
 Dinkelpfannkuchentüten mit Traubenfüllung, 53
- PILZ
 Chicoréesalat mit Champignons, 57
- QUARK
 Trauben auf Quark, 40
- QUICHE
 Traubenquiche mit Haselnussboden und Schmandguss, 43
- RACLETTE
 Käsetöpfchen aus dem Ofen, 35
 Raclette-Beilagen, 36
- RAFFINIERT
 Chicoréesalat mit Champignons, 57
 Fasan auf Weinsauerkraut, 30
 Schweinefilets mit Trauben, 27
 Traubenkuchen mit Mascarpone, 42
- RAVIOLI
 Traubenravioli, 53
- RIND
 Rinderfiletspitzen auf Selleriescheiben mit Bergkäse und Trauben, 26
 Roastbeef mit Rotweinzwiebeln und Fladenbrot, 26
- ROASTBEEF
 Roastbeef mit Rotweinzwiebeln und Fladenbrot, 26
- ROTKOHL
 Rotkohl aus dem Backofen, 1, 37
- SAHNE
 Sahnedessert, 11
- SALAT
 Avocadosalat mit Ziegenkäse, 55
 Blattsalat mit Trauben & Nüssen, 55
 Bunter Obstsalat, 56
 Chicorée mit Preiselbeer-Dip, 56
 Grüner Obstsalat, 57
 Hackfleischbällchen auf Sauerkrautsalat, 25
 Obstsalat mit Nusskrokant, 9
 Orangen-Mandel-Salat, 57
 Orangen-Weintrauben-Salat mit Zimtgoghurt, 9
 Salat von Spätzle, Schinken und Trauben, 58
 Saltimbocca mit Feldsalat, 59
 Selleriesalat mit Äpfeln und Weintrauben, 59
 Trauben-Fenchel-Salat, 60

- Traubensalat mit Brandy-Schaum, 14
Warmer Obstsalat, 16
- SAUERKRAUT
Fasan auf Weinsauerkraut, 30
Hackfleischbällchen auf Sauerkrautsalat, 25
- SCHINKEN
Salat von Spätzle, Schinken und Trauben, 58
- SCHOLLE
Schollenröllchen in Weißwein-Safran-Soße, 22
- SCHWEIN
Schweinefilets mit Trauben, 27
Schweinemedallions mit Traubensoße, 28
- SCHWEINEFILET
Schweinefilets mit Trauben, 27
- SEELACHS
Seelachs auf Sauerkraut, 22
- SEKT
Sektterrine mit Trauben, 11
- SELLERIE
Selleriesalat mit Äpfeln und Weintrauben, 59
- SEPTEMBER
Geeiste Melone, 6
Traubengelee, 13
Traubenkuchen, 41
Traubenquiche mit Haselnussboden und Schmandguss, 43
- SHERRY
Ente in Sherry, 29
Ente in Sherrysoße, 29
- SHRIMP
Shrimps-Cocktail, 62
- SILVESTER
Käsepralinen und -spieße, 61
- SNACK
Käsepralinen und -spieße, 61
- SPAETZLE
Salat von Spätzle, Schinken und Trauben, 58
- SUESSSPEISE
Dinkelpfannkuchentüten mit Traubenfüllung, 53
Gebackene Crêpes mit Traubencreme, 5
Traubenravioli, 53
- SUPPE
Fränkische Weinsuppe mit Bratwurstnockerln, 61
- TARTE
Maronentarte mit Weintrauben, 39
- TIRAMISU
Trauben-Tiramisu mit Grappa, 13
- TOAST
Süße Sternengebrote, 3
- TOERTCHEN
Traubentörtchen, 44
- TORTE
Weintorte mit Trauben, 45
Weintrauben-Joghurt-Torte, 46
Weintrauben-Rosinen-Torte, 47
Weintraubentorte, 49
- TRAUBE
Gebackene Crêpes mit Traubencreme, 5
Sauersüße Trauben, 17
Trauben mit Weinschaumsauce, 12
Trauben-Streusel-Kuchen, 40
Traubenkuchen, 42
Traubensalat mit Brandy-Schaum, 14
Traubentörtchen, 44
- VANILLE
Traubensalat mit Vanillesahne, 14
Vanillecreme mit Trauben und Mandeln, 15
- VEGETARISCH
Chicoréesalat mit Champignons, 57
Trauben-Fenchel-Salat, 60
- VOLLWERT
Traubenkuchen mit Mascarpone, 42
- VORSPEISE
Käsepralinen und -spieße, 61
Shrimps-Cocktail, 62
- VORZUBEREITEN
Sektterrine mit Trauben, 11

WAFFEL

Marmelade-Obst-Belag, 8

WALNUS

Schweinefilets mit Trauben, 27

Walnuss-Rosinenkuchen mit Weintrauben, 45

WEIN

Fränkische Weinsuppe mit Bratwurstnockerln, 61

Weintorte mit Trauben, 45

WEINTRAUBE

Chicoréesalat mit Champignons, 57

Dinkelpfannkuchentüten mit Traubenfüllung, 53

Entenbrust mit Weintrauben, 30

Fasan auf Weinsauerkraut, 30

Frittierte Weinbeeren, 5

Geeiste Melone, 6

Geschichteter Traubenbecher, 21

Hirschmedaillons mit Rindermark, 25

Maronentarte mit Weintrauben, 39

Meraner Traubensalat, 9

Orangen-Weintrauben-Salat mit Zimtojoghurt, 9

Portweinkugeln, 10

Salat von Spätzle, Schinken und Trauben, 58

Sauersüße Trauben, 17

Schweinefilets mit Trauben, 27

Schweinemedillons mit Traubensoße, 28

Sektterrinen mit Trauben, 11

Selleriesalat mit Äpfeln und Weintrauben, 59

Trauben auf Quark, 40

Trauben mit Weinschaumsauce, 12

Trauben-Feigen-Konfitüre, 51

Trauben-Gelee mit Pinienkernen, 51

Trauben-Johannisbeer-Gelee, 51

Trauben-Streusel-Kuchen, 40

Trauben-Tiramisu mit Grappa, 13

Traubengelee, 13

Traubenkonfitüre mit Grappa, 52

Traubenkuchen, 41, 42

Traubenkuchen mit Mascarpone, 42

Traubenquiche mit Haselnussboden und Schmandguss, 43

Traubenravioli, 53

Traubensalat mit Brandy-Schaum, 14

Traubensalat mit Vanillesahne, 14

Traubentörtchen, 44

Vanillecreme mit Trauben und Mandeln, 15

Walnuss-Rosinenkuchen mit Weintrauben, 45

Weintorte mit Trauben, 45

Weintrauben, 33, 34

Weintrauben-Joghurt-Torte, 46

Weintrauben-Rosinen-Torte, 47

Weintraubenkuchen, 48

Weintraubentorte, 49

WILD

Fasan auf Weinsauerkraut, 30

Hirschmedillons mit Rindermark, 25

WURST

Fränkische Weinsuppe mit Bratwurstnockerln, 61