

Zeilinger's Weihnachtsmenü Empfehlung

Schurgebäck mit gesalzener Butter

oder Lachsbrötchen

und dazu Frizzante Trilogie oder Frizzante Rosé 2011

Zwiebelsuppe

1kg Zwiebel schälen und in Ringe schneiden; in einem Topf die Butter erhitzen, Zwiebel dazu geben und glasig dünsten; mit Mehl bestäuben; danach mit Rindsuppe und Weißwein aufgießen ; 20 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian abschmecken. Als Suppeneinlage Toastscheiben mit Käse überbacken.

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc 2011

Karpfen gebacken

Karpfen entgräten, in Stücke schneiden, salzen, in Mehl und Eier wenden, in Brösel wälzen; in der Pfanne mit Zeilinger's Rapsöl goldgelb backen.

Als Beilage: Kartoffelsalat

Weinempfehlung: Weinviertel DAC 2010 oder Sauvignon Blanc 2011

Bratäpfel mit Kokos- Marzipanfülle

Fülle für vier Äpfel:

einige Tropfen Zitronensaft, 100g Rohmarzipan, 50 g Staubzucker, 1 Stamperl Rum, 1 Pkg.

Vanillezucker, 40 g Kokosraspeln, 10 g gehackte Walnüsse

Die Zutaten zu einer Masse kneten und die ausgehöhlten Äpfel damit füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210° C ca. 20-25 min. braten

Weinempfehlung: Cuvée Barrique