

Weinrezepte

Weingut-Kreuz-Bauer GbR * Edith Schmitt und Walter Schmitt * Zum Leinpfad 4 * D-54518 Minheim/Mosel

Rindergulasch im Rotweimbett

Bräter mit Olivenöl auspinseln

- 3 Zwiebeln fein würfeln*
- 1,5 kg Rindergulasch mehlieren*
- 1 kleine Dose Tomatenmark*

Alles zusammen in einem Bräter geben und miteinander vermischen

mit Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika süß, Paprika scharf, evtl. Rosinen würzen

1 Flasche Nr. 11 Dornfelder lieblich darüber gießen und einen Tag ziehen lassen

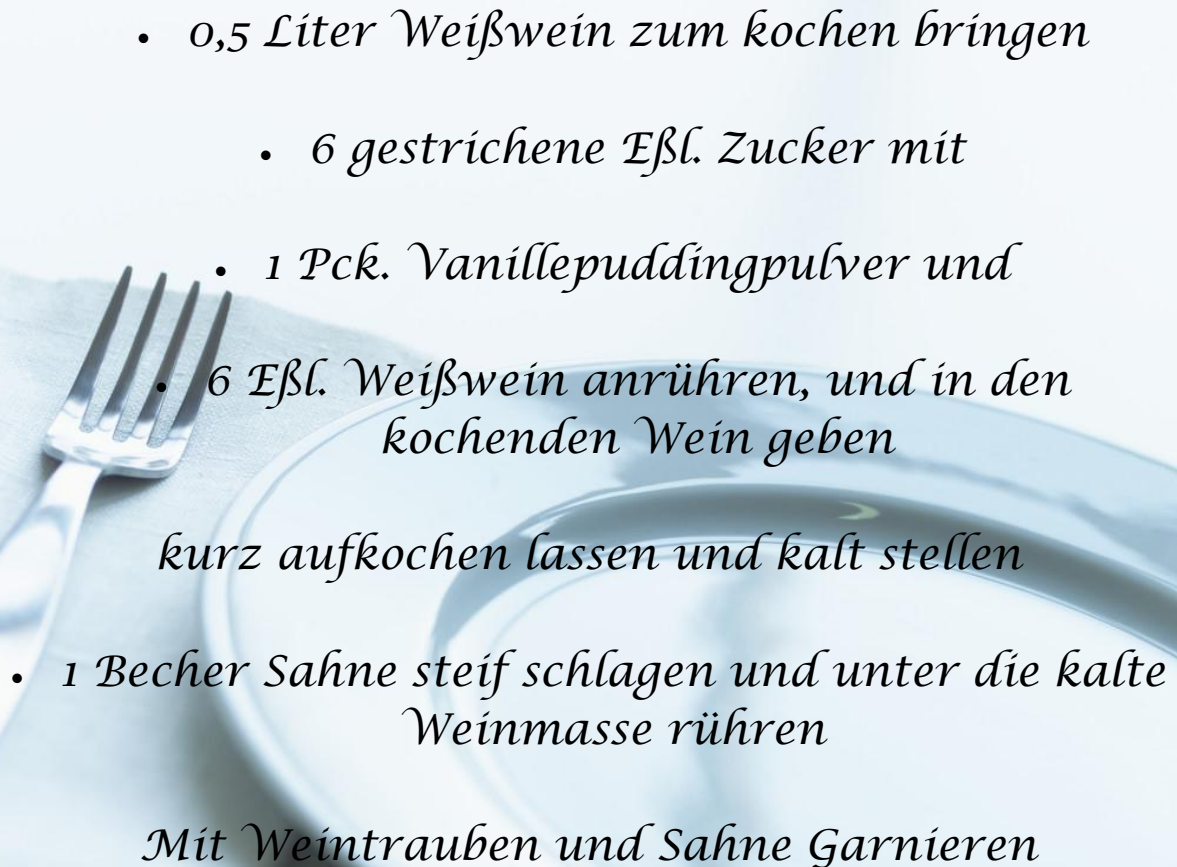
Bei 190 Grad Umluft im Backofen 2 bis 2,5 Std. mit geschlossenem Deckel garen

Guten Appetit

Weinrezepte

Weingut-Kreuz-Bauer GbR * Edith Schmitt und Walter Schmitt * Zum Leinpfad 4 * D-54518 Minheim/Mosel

Weincreme

- 
- 0,5 Liter Weißwein zum kochen bringen
 - 6 gestrichene Eßl. Zucker mit
 - 1 Pck. Vanillepuddingpulver und
 - 6 Eßl. Weißwein anrühren, und in den kochenden Wein geben
 - kurz aufkochen lassen und kalt stellen
 - 1 Becher Sahne steif schlagen und unter die kalte Weinmasse rühren
- Mit Weintrauben und Sahne Garnieren

Guten Appetit

Weinrezepte

Weingut-Kreuz-Bauer GbR * Edith Schmitt und Walter Schmitt * Zum Leinpfad 4 * D-54518 Minheim/Mosel

Weincremetorte

Boden

200 g Löffelbiskuit bröseln und mit der geschmelzten
125 g Butter vermischen

½ Tasse voll zum Bestreuen zurückhalten

Springformrand ca. 24-26 cm auf eine Kuchenplatte
setzen, Rand und Boden mit Öl bepinseln und
Krümelmasse als Kuchenboden auf die Platte
drücken.

Creme

12 Blatt Gelatine einweichen und auflösen

3/8 Liter Weißwein

250 g Magerquark alles miteinander verrühren

3 Pck. Vanillezucker

125 g Zucker

aufgelöste Gelatine unterrühren

2 Becher Sahne steif schlagen und unterrühren,
wenn die Masse steif wird den Kuchen mit der
restlichen Bröselmasse verzieren.

Guten Appetit