

NEWS

Getränke
FACHHÄNDLER & ERZEUGER
A. Linzgieseder

RARITÄTEN – AKTION 2 + 1 GRATIS

2013 ZIERFANDLER BEERENAUSLESE WEINGUT HÜHNEL 0,375L

Jungfräulicher Prädikatswein: vergoren in gebrauchten Barriquefässern. Leicht dezente, exotische Aromen mit eleganter Botrytis, rosige Note, gut balanciert. Ein Höhepunkt aus einer traditionellen Gumpoldski

EURO 25,80 netto

Preis pro Flasche 0,375l abzgl. Ihrer vereinbarten Konditionen

(Aktion gültig, solange der Vorrat reicht!)



UNSERE GOURMET-TIPPS!

Zierfandler Beerenauslese ZUR GEBRATENEN GÄNSELEBER MIT MANGO

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Stück Gänseleber
- 1 reife Mango
- 1 rote Zwiebel
- 3 Thymianzweige
- 1 Stücke Orangenschale
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl und Butterschmalz



Zubereitung:

Gänseleber von Sehnen und Fett befreien. Die Mango schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine würfeln schneiden.

Butterschmalz und Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Leber darin kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze auf die Hälfte reduzieren, Orangenschale, Thymianzweige und geschälte halbierte Knoblauchzähe dazugeben. Die Leber ca. 3 Minuten fertig garen.

Ein bis zwei Mango-Scheiben auf den Teller platzieren. Die Leber leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen, auf die Mangoscheiben geben. Darüber die Zwiebelwürfel streuen und Genießen!



Zierfandler Beerenauslese **ZUM GEMISCHTEN KÄSETELLER**

Diese vollmundige und fruchtige Beerenauslese passt hervorragend zu ihrem Käseteller. Egal ob würzig oder mild, der Wein passt sich durch seine Vielschichtigkeit den Käsekomponenten perfekt an. Diese Harmonie wird sie mit Sicherheit ins Staunen bringen!



Zierfandler Beerenauslese **ZUM GEBACKENEN ZITRONENTOPFEN**

Zutaten (für 4 Personen):

500 g	Magertopfen
120 g	Butter
3 Stk	Eier
50 g	Zucker
50 g	Weizengrieß fein
1 Pck.	Vanillezucker
1 Stk.	Zitronensaft / Zitronenschale
1 Stk.	Orangensaft / Orangenschale
1 Prise	Salz
100 g	Früchte der Saison
	Butter für die Form



Zubereitung:

Die Eier trennen.

Topfen durch ein Sieb drücken mit Butter, Dotter, Vanillezucker, Zitronenschale und Orangenschale sowie den Saft einer Zitrone und einer Orange vermengen.

Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen.

Den Eischnee abwechselnd mit dem Grieß unter die Masse heben.

Die Masse in eine flache mit Butter ausgestrichene Form geben, mit dem

