HERBST *liebt* GENUSS *liebt* SILVANER

Herbstliche Köstlichkeiten
zum Nachkochen

Mit der passenden Silvaner-Empfehlung

FRANKEN

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

www.silvaner-liebt-herbst.de

HERBST *liebt* GENUSS *liebt* SILVANER

Herbstzeit ist die Zeit für Genießer. Während die Temperaturen sinken, wächst die Lust am Kochen und am kulinarischen Verwöhnen. Die Natur schenkt uns noch einmal in aller Fülle ihre Schätze und inspiriert uns damit zu ganz besonderen Kreationen. **Pilze, Beeren, Äpfel, Birnen, Nüsse, Maroni oder Kürbisse** – der Tisch ist reich gedeckt. Und auch die Liebhaber von aromatischen Wildgerichten kommen jetzt auf ihre Kosten. Ganz gleich, ob Sie die vegetarische oder die fleischhaltige Variante bevorzugen: **Der passende Silvaner aus Franken rundet den Genuss erst richtig ab.**

Ein glückliches Zusammentreffen

Fränkischer Silvaner zu Herbstgerichten? Natürlich! Dieser Wein ist so vielseitig in seiner charakterlichen Vielfalt und großen Bandbreite, dass er auch ganz hervorragend zu würzigen, kräftigen Gerichten passt. Zur aromatischen Herbstküche trinkt sich ein kräftiger Silvaner mit opulenter Reife vortrefflich.

Bei Spätlesen sowie Orts- und Lagenweinen finden Sie den perfekten Begleiter. **Sie werden ihn lieben!** Und ganz nebenbei: Wer bis jetzt bei herbstlichen Gerichten nur an Rotwein dachte, muss dank dem fränkischen Silvaner nicht länger auf die Frische eines kühlen Weißweines verzichten. Wie der Rotwein bringt ein im Holzfass ausgebauter Silvaner niedrige Säurewerte und viel Tannin mit sich.

Für Liebhaber besonderer Aromen

Auch bei Desserts und Süßspeisen überzeugt der Silvaner durch seine Vielseitigkeit. Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein sind hier die erste Wahl, um mit der vordergründigen Süße des Desserts eine betörende Geschmackssymphonie zu entfalten. Und wenn erst Aroma auf Aroma trifft, schlägt das Herz des Gourmets höher.

Das Traumpaar aus Silvaner und regionaler Küche

Lassen Sie sich von den folgenden **Herbst-Rezepten** inspirieren. Alle Gerichte wurden extra von Köchen und Köchinnen der gehobenen fränkischen Gastronomie für Sie zusammengestellt. Die Zutaten dafür stammen aus der regionalen Küche – und die dazu empfohlenen Silvaner aus den fränkischen Weinbergen. **So großartig kann Heimat schmecken!**

ZWEIERLEI VOM REH MIT SELLERIECRÈME AN GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, GEPFEFFERTEN APRIKOSEN, ESSIGSPITZKOHL UND SCHUPFNUDELN

ein Rezept von Dirk Abel, Romantikhotel Neumühle

Zutaten (für 4 Personen)

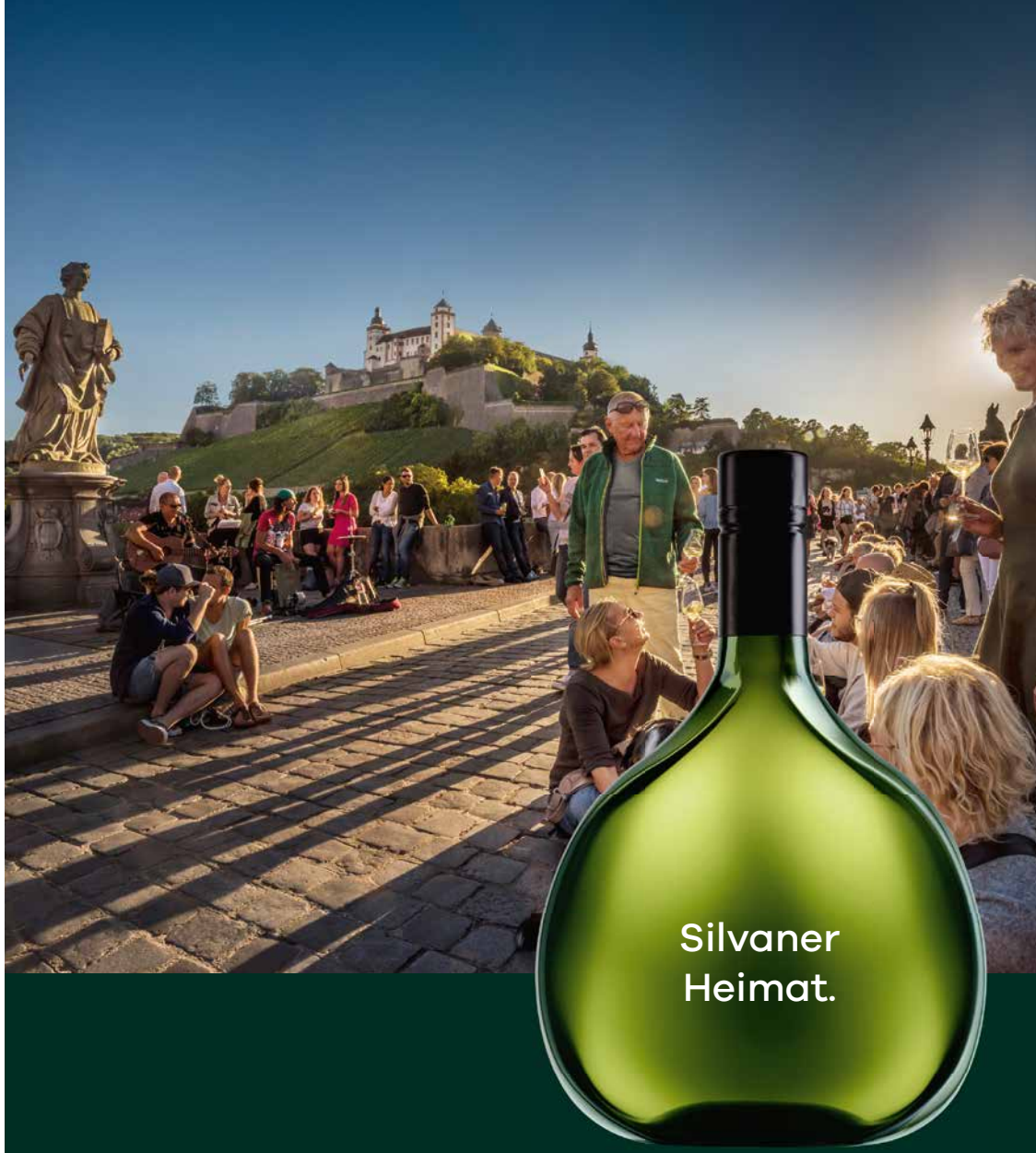
- 1 Rehrücken
- 1 Rehschulter
- 600 g geputzte Pfifferlinge
- 600 g Schupfnudeln, küchenfertig
- 1 Spitzkohl
- 600 g Schalotten
- 300 ml Rotwein
- 300 ml Portwein
- 200 g Röstgemüse
- 200 g Aprikosen
- 800 ml Rehfond
- 1 Knollensellerie
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Limonensaft
- Weißweinessig
- Butter
- Balsamico
- Wachholder, Thymian, roter Pfeffer
- etwas Apfelsaft

„Ein Silvaner mit Reife und Kraftstruktur untermalt die Feinheit des Rehs und verstärkt den Geschmack der Pfifferlinge und Aprikosen. Er darf durchaus mit einer leichten Säure versehen sein.“

Zubereitung

- Die Rehkeule in einem Schmorbräter anbraten, mit Röstgemüse, gewürfeltem Knollensellerie und zwei Schalotten vermengen und Rehfond und 200 ml Gemüsebrühe auffüllen. Im Ofen bei 160 °C ca. vier Stunden schmoren. Den Schmorfond auf ein Drittel reduzieren mit Wachholder und Thymian abschmecken. Die Keule portionieren und im Fond warmlegen.
- Den Rehrücken auslösen und die Rückenfilets scharf anbraten. Im Ofen bei 200 °C ca. fünf Minuten garen.
- Die Aprikosen mit Zucker und etwas Apfelsaft garen und eindicken. Den roten Pfeffer dazugeben und mit Limonensaft abschmecken.
- Den Spitzkohl zupfen und in einer Pfanne anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen und abschmecken.
- Die Pfifferlinge putzen und für die Mousseline 100 g Pfifferlinge und eine Schalotte anschwitzen und mit 100 ml Gemüsebrühe auffüllen. Sahne dazugeben und mit Stärke binden.
- Die Schupfnudeln nach Anleitung zubereiten.
- Den Rotwein und Portwein auf ca. 500 ml reduzieren. Die Perlzwiebeln pellen und in Butter glasig schwitzen, den reduzierten Wein dazugeben und zwei Stunden langsam mit Thymian garen. Mit Balsamico abschmecken. Die Pfifferlinge in einer Pfanne anbraten und abschmecken.
- Alles erwärmen und anrichten.

#SilvanerHeimat



FRANKEN

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

www.frankenwein-aktuell.de

GESCHMORTE STEINPILZE MIT KARTOFFELBUCHTELN

ein Rezept von Dirk Abel, Romantikhotel Neumühle

„Hier braucht es einen Silvaner mit deutlicher Kraft und dezenter Säure. Der Wein darf keinesfalls zu jugendlich sein."

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Kartoffelbuchteln:

- 200 g mehlige Kartoffeln
- 20 g Hefe
- 125 ml Milch
- 250 g Mehl
- 2 Eigelb
- 60 g Butter
- 1 El Zucker

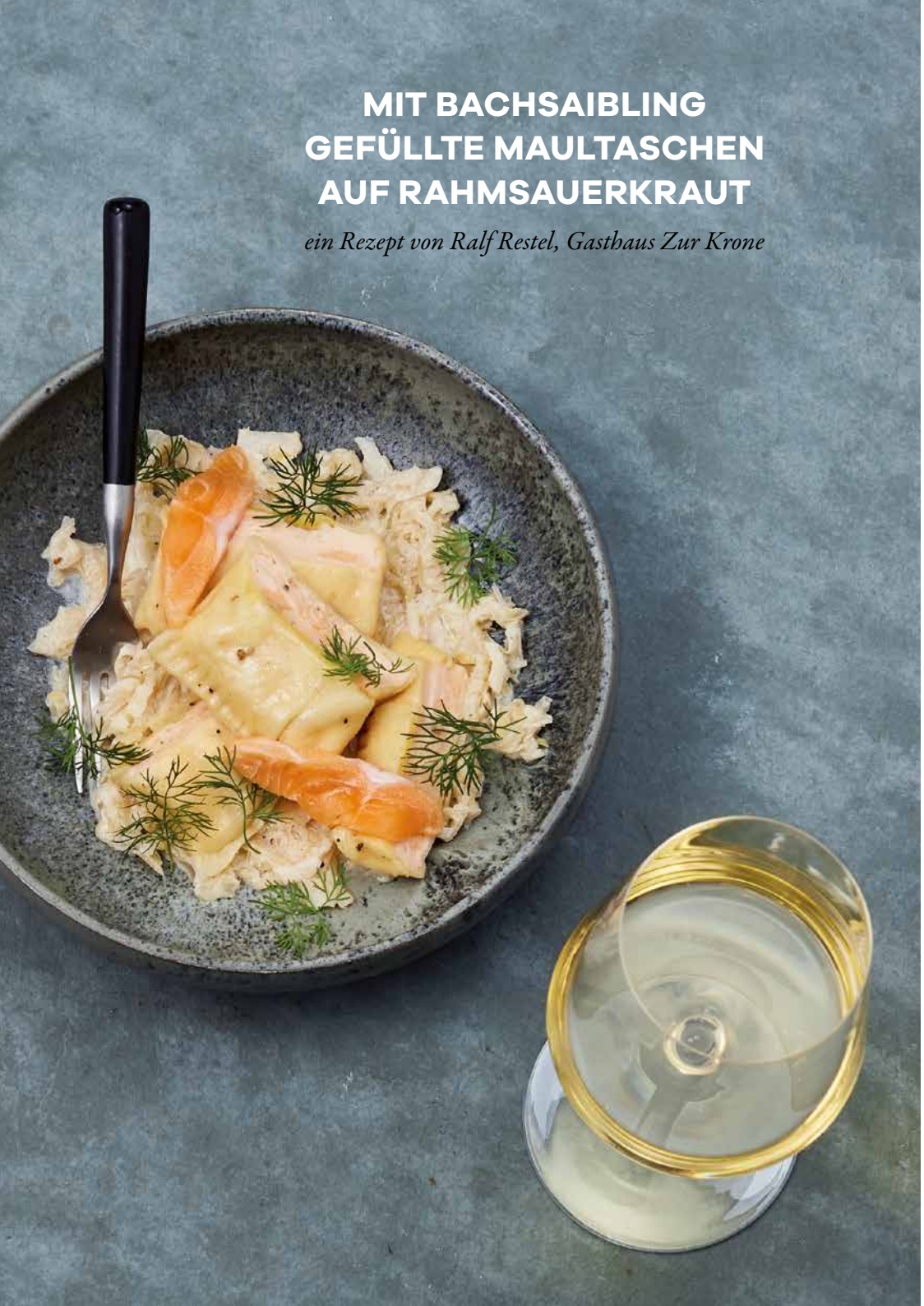
Für die Steinpilze:

- 600 g kleine Steinpilze
- 40 ml Portwein
- 1 Vanilleschote
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Zweige Thymian
- 75 ml Earl-Grey-Tee
- 250 ml Gemüsefond
- 80 g Butter
- ½ Bund Kerbel

Zubereitung

- Die Kartoffeln kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit Zucker und Hefe vermengen und zu den Kartoffeln geben. Das Mehl und Eigelb zur Kartoffelmasse geben. Alles gut durchkneten. Nun die Schüssel mit einem leicht befeuchteten Geschirrtuch abdecken und ca. 40 Min. ruhen lassen.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Kartoffelteig zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und in 1 cm lange Stücke teilen. Diese Stücke flachdrücken. Die Buchteln nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen und mit einem Tuch abdecken, für ca. 30 Min. ruhen lassen. Die Auflaufform in das vorgeheizte Backrohr geben und bei 160 °C ca. 20 Min. backen.
- Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen und kräftig anbraten. Mit Portwein ablöschen, Vanilleschote, Kardamom, Thymian und Tee dazugeben und mit Brühe angießen. Den Fond um ein Drittel einkochen und Butter unterrühren. Den Kerbel fein hacken und darüber geben.
- Alles abschmecken und anrichten.

Romantikhotel Neumühle
Neumühle 54 | 97797 Warthmannsroth
www.romantikhotel-neumuehle.de



MIT BACHSAIBLING GEFÜLLTE MAULTASCHEN AUF RAHMSAUERKRAUT

ein Rezept von Ralf Restel, Gasthaus Zur Krone

Zutaten (für 5 Personen)

Für die Füllung:

- ca. 400 g frisches Bachsaiblingfilet (vollkommen grätenfrei)
- 200 ml Sahne
- trockener Wermut (Noilly Prat)
- etwas Eiweiß
- Salz, Pfeffer
- Dill zur Garnitur

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 200 g Hartweizengrieß
- 4 Eier
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 El Öl

Für das Rahmsauerkraut:

- 800 g Sauerkraut
- 200 g Schmand
- ½ Apfel

Zubereitung

- Die eine Hälfte vom Fisch mit Noilly Prat und dem Eiweiß in einer Moulinette mixen und ganz langsam die Sahne einfließen lassen. Wenn die Masse fein genug ist salzen und erneut mixen, so dass das Salz noch einmal binden kann. Mit Pfeffer und eventuell etwas Salz abschmecken.
- Für den Nudelteig werden alle Zutaten verrührt, der Teig in Frischhaltefolie gepackt und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahrt. Den Teig mit der Nudelmaschine ausrollen. Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die Mitte des Teiges aufspritzen und dann die Teigplatte von unten aufrollen. Gleichmäßige Maultaschen abdrücken und schneiden. In leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Min. ziehen lassen.
- Das Sauerkraut mit einem halben geschälten und gewürfelten Apfel kochen und mit Schmand je nach Belieben verfeinern.
- Das Rahmsauerkraut kann toll vorbereitet werden. Beim Wiedererwärmen ist es nicht schlimm, wenn das Kraut ein bisschen anbrennt, das Röstaroma passt hervorragend.

„Zu den Maultaschen passt ein Silvaner mit weicher Säurestruktur und Cremigkeit. Nur darauf achten, dass er nicht zu viel Kohlensäure hat – das beißt sich sonst mit dem Rahmsauerkraut."

TERRINE VON ZIEGENFRISCHKÄSE UND BEEREN AN WILDKRÄUTERSALAT

ein Rezept von Ralf Restel, Gasthaus Zur Krone

Zutaten (für 5 Personen)

Für die Terrine:

- 100 ml Johannisbeersaft
- 2 Blatt Agar Agar
- 500 g Ziegenfrischkäse, stichfest
- 80 g schwarze Johannisbeeren
- 80 g Brombeeren
- 80 g Heidelbeeren

Für den Wildkräutersalat:

- 20 g Agavendicksaft
- 20 g Zitronensaft
- 30 ml Gemüsebrühe
- 30 ml Keimöl und Olivenöl gemischt
- Zwiebelwürfel
- Radieschenscheiben
- Wildkräuter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Das Agar Agar im Johannisbeersaft auflösen und wie auf der Verpackung angegeben aufkochen lassen.
- Ein paar von den Beeren zur Garnitur beiseite legen. Die restlichen Beeren mixen und durch ein feines Sieb passieren.
- Frischkäse, Beerenmus und Johannisbeersaft mit Agar Agar vermischen (Mixer oder Handrührgerät).
- In eine beliebige Form (vorher mit Folie auslegen) füllen und mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen. Danach stürzen und in Portionen schneiden.
- Agavendicksaft, Zitronensaft, Gemüsebrühe und Öl zu einem Dressing vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Dressing über die Wildkräuter geben, die Zwiebel- und Radieschenscheiben unterheben.
- Terrine, Wildkräutersalat und übrige Beeren anrichten.

„Hierzu passt ein kräftiger, gereifter Silvaner optimal. Er darf ruhig opulent sein."

Gasthaus Zur Krone
Miltenberger Straße 1 | 63920 Großheubach
www.gasthauskrone.de

SAUERBRATEN VON DER HASENKEULE AN HERBSTLICHEM GEMÜSE MIT HASELNUSS-SCHUPFNUDELN

Ein Rezept von Sigrid Grebner-Pfriem und Rosi Grebner, Der Patrizierhof

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Essig:

- 1 Liter Essig
- 1 Liter Wasser
- 500 g Zucker
- 50 g Salz

Für die Hasenkeule:

- Hasenkeule
- 1 Handvoll gewürfelte Karotten
- 1 Handvoll gewürfelter Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 500 ml Gemüsesud
- 500 ml Rotwein

Für das herbstliche Gemüse:

- 3 große Karotten
- 1 Knolle Sellerie
- 1 Stück Staudensellerie
- 1 Kopf Blumenkohl
- 1 Kopf Brokkoli
- 1 kleine Steckrübe

Für die Haselnuss-Schupfnudeln:

- 500 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag)
- 100 g Mehl
- 20 g Kartoffelstärke
- 2 Eigelb
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- Salz, Pfeffer, Muskat

„Zum Sauerbraten von der Hasenkeule kann man guten Gewissens zu einer kräftigen, gereiften und trockenen Silvaner Spätlese greifen. Der Wein kann auch im Holzfass ausgebaut worden sein."

Zubereitung

Essig:

- Essig, Wasser, Zucker und Salz zusammen aufkochen.

Hasenkeule:

- Die Hasenkeule mit Sellerie und Karotten über Nacht in Essig einlegen.
- Die Zwiebeln halbieren und in der Pfanne mit den Hasenkeulen anbraten. Ca. 400 ml Rotwein und 400 ml vom Gemüsesud zum Aufgießen bzw. Ablöschen verwenden.
- Gemüse und Zwiebeln dazugeben und im Ofen bei 200 °C abgedeckt 1,5 Stunden schmoren, ab und zu mit der restlichen Gemüsebrühe und dem restlichen Rotwein begießen.
- Die Keulen aus dem Sud nehmen.
- Den Sud mit einem Sieb in einen Topf seien, abschmecken und abbinden.

Herbstliches Gemüse:

- Gemüse schälen und in walnussgroße Stücke schneiden, im kochenden Wasser mit Salz und etwas Gemüsebrühe bissfest abkochen. Danach abgießen (dabei etwas vom Kochwasser beiseite stellen) und – jede Gemüsesorte einzeln – im kalten Wasser abschrecken.
- Kurz vor dem Anrichten das Gemüse in einem Topf oder einer Wokpfanne mit etwas Butter (2 Flocken) und dem Sud (ca. 100 ml) vom abgekochten Gemüse anschwenken, so dass es schön sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Haselnuss-Schupfnudeln:

- Die Kartoffeln pressen.
- Die Kartoffelmasse mit den restlichen Zutaten vermengen, abdrehen und im kochenden Wasser kurz aufkochen lassen.
- Die Schupfnudeln abschrecken und in der Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten.

#SilvanerLiebtHerbst

KARTOFFEL-PILZROULADE AUF HERBSTLICHEM GEMÜSE

Ein Rezept von Sigrid Grebner-Pfriem und Rosi Grebner, Der Patrizierhof

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Teig:

- 500 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag)
- 100 g Mehl
- 20 g Kartoffelstärke
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Füllung:

- 1 kg Pilze je nach Wunsch (Champignons, Pfifferlinge, Egerlinge, Steinpilze)
- 1 kleine Handvoll gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Majoran, Oregano)

Für das herbstliche Gemüse:

- 3 große Karotten
- 1 Knolle Sellerie
- 1 Stück Staudensellerie
- 1 Kopf Blumenkohl
- 1 Kopf Brokkoli
- 1 kleine Steckrübe

Zubereitung

- Gekochte Kartoffeln durch Presse drücken. Mit Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten. Speisestärke mit Mehl vermengen und unterarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt.
- Die Masse zwischen 2 Stücke Backpapier legen und mit dem Nudelholz zu einem 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen.
- Die Pilze waschen, fein schneiden und in der Pfanne in etwas Öl anschwitzen, Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.
- Die abgekühlte Pilzmasse anschließend auf der Kartoffelmasse verteilen, zu einer Roulade aufrollen.

„Dazu am besten in den Weinkeller gehen und einen Silvaner aus dem Vorjahr holen. Mittelkräftig, gehaltvoll und trocken – das schmeckt perfekt dazu."

- Im Wasser 1 Stunde sieden lassen, danach abkühlen, in Scheiben schneiden und anbraten.
- Gemüse schälen und in walnussgroße Stücke schneiden, im kochenden Wasser mit Salz und etwas Gemüsebrühe bissfest abkochen. Danach abgießen (dabei etwas vom Kochwasser beiseite stellen) und – jede Gemüsesorte einzeln – im kalten Wasser abschrecken.
- Kurz vor dem Anrichten das Gemüse in einem Topf oder einer Wokpfanne mit etwas Butter (2 Flocken) und dem Sud (ca. 100 ml) vom abgekochten Gemüse anschwenken, so dass es schön sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Patrizierhof – Gasthof, Hotel und Weingut
Hauptstraße 71 | 97320 Großlangheim
www.der-patrizierhof.de

ROSA GEBRATENE HIRSCHMEDAILLONS AUS DER KEULE, CASHEWKERNE, ROTE BEETE, QUITTEN, SEMMELKNÖDEL

ein Rezept von Bernd Enssle, Restaurant Himmelstoss

Zutaten (für 4 Personen)

- 600 g Oberschale vom Hirsch
- 3 Stück rote Beete
- 2 Stück Quitten
- 50 g Cashewkerne
- 200 ml Silvaner
- 200 ml Wildsoße
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El Zucker
- 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, ½ Stange Zimt, 1 Sternanis, 8 Wacholderbeeren, 2 Zweige Thymian
- Öl zum Braten

Für die Knödel:

- 200 g altbackene Brötchen / Weißbrot
- ca. 400 ml Milch
- 1 El gehackte Petersilie
- 2 Eier
- ½ Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Muskat

„Eine Silvaner-Spätlese mit Kraft und guter Reife und sehr dezenter Säure lässt die Aromen des Gerichts aufleben."

Zubereitung

- Hirschoberschale kalt abwaschen und trocken tupfen. Mit Silvaner, zerdrückten Wacholderbeeren, Pfeffer und Thymian einreiben und kühl stellen.
- Die Hälfte der Zwiebel in dünne Streifen schneiden und mit etwas Öl und 2 Zweigen Thymian braun anbraten, mit Silvaner ablöschen, auf kleiner Flamme bis zur Hälfte einkochen und mit der Wildsoße verkochen.
- Rote Beete in Wasser, gewürzt mit Salz, Pfeffer, 1 Sternanis, 2 Lorbeerblättern, 1/2 Zimtstange, gar kochen. Nach dem Garen in kaltem Wasser abschrecken und sofort, noch in dem kalten Wasser, mit den Händen die Schale abrubbeln. Aus dem Wasser nehmen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Quitten schälen, entkernen und in Würfel von 0,5 mm Seitenlänge schneiden. Einen Topf erhitzen, 1 El Zucker schmelzen, 1 El Butter und die Quitten zugeben, mit 100 ml Silvaner angießen, Deckel auflegen und dünsten. Öfters wenden bis die Quitten bissfest sind. Evtl. noch etwas Silvaner nachgießen. 1/3 der Quitten entnehmen und den Rest weiter dünsten bis sie weich sind. Die Quitten durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Die entnommenen Quitten unterheben.
- Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne braun rösten und in einer Tüte kleinhacken.
- Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit der erwärmten Milch übergießen und ca. 20 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die halbe Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne braun dünsten, die gehackte Petersilie unterrühren und zu dem Brot geben. Nachdem das Brot die Milch aufgesogen hat 2 Eier zugeben und gut vermengen. Kleine Knödel rollen und in nicht mehr kochendem Salzwasser garen.
- Die Hirschoberschale in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Pfanne erhitzen und das Steak mit Öl, Thymian, zerdrückter Knoblauchzehe in der Pfanne von beiden Seiten braun anbraten. Dies dauert ca. 1 Min. auf jeder Seite. Steak entnehmen und im vorgeheizten Ofen bei 150 °C ca. 6 Min. garen, entnehmen und in Folie einschlagen. An einem warmen Ort ca. 5 Min. ruhen lassen.
- Steak nach dem Ruhen in 2 Hälften schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen und in Cashewkernen wenden. Rote Beete in heißer Butter und etwas Gemüsebrühe schwenken, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Quitten erwärmen, Knödel in brauner Butter schwenken.

KÜRBISCREME BRULÉE, APFEL, BUTTERMILCH, GARTENKRESSE

ein Rezept von Bernd Enssle, Restaurant Himmelstoss

Zutaten (für 4 Personen)

Apfelkugeln:

- 1 Apfel
- 150 ml Apfelsaft
- 20 ml Balsamico, weiß
- 10 g Zucker
- Salz, Pfeffer

Buttermilchmousse:

- 500 ml Buttermilch
- 200 g geschlagene Sahne
- 5 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer, Muskat

Kürbiswürfel:

- 1/2 Butternut Kürbis
- 50 g Zucker
- 200 ml Gemüsebrühe
- 75 ml Silvaner
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- 75 ml Balsamico, weiß

Kürbiscreme brulée:

- 200 g Hokkaido Kürbis
- 1 Ei
- 1 Msp Vanillemark
- 50 ml Portwein, weiß
- 3 Eigelb
- 2 Tl Orangenzeste
- 50 g Zucker
- 200 g Sahne

Apfel-Chutney:

- 4 Äpfel
- 75 ml Apfelsaft
- 1 Zwiebel
- 50 ml Balsamico, weiß
- 100 ml Buttermilch
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g brauner Zucker
- Salz, Pfeffer, Muskat, Curry
- 1 Zweig Thymian

Kressepesto:

- 5 Schalen Gartenkresse
- 100 ml Olivenöl
- 1 El Zitronensaft
- 2 El Cashewkerne
- Salz, Pfeffer

„Dazu passt ein von Süße geprägter Silvaner optimal. Man kann ruhig zu einer Auslese greifen."

Zubereitung

Apfelkugeln:

Äpfel schälen und mit einem Kugel-Ausstecher gleichmäßig ausstechen. Restliche Zutaten aufkochen. Kugeln zugeben und bissfest garen.

Buttermilchmousse:

Buttermilch würzen und mit der eingeweichten, erwärmten Gelatine verrühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, abschmecken, umfüllen und kaltstellen.

Kürbiswürfel:

Butternut Kürbis schälen, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Restliche Zutaten zusammen aufkochen und die Würfel darin einmal aufkochen lassen. Im Sud abkühlen lassen.

Kürbiscreme brulée:

Hokkaido Kürbis halbieren, von den Kernen befreien und in walnussgroße Stücke schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Portwein ablöschen. Vanille, Sahne, Orange und Kürbis zugeben und weichdünsten. Pürieren, durch ein sehr feines Sieb streichen, abschmecken und mit den Eiern und den Eigelb verrühren. In kleine flache Schalen füllen und im Ofen bei 90 °C ca. 45 Min. stocken lassen.

Apfelchutney:

Äpfel und Zwiebel schälen und beides in feine Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Apfelsaft und Buttermilch ablöschen. Essig, Kräuter, Gewürze zugeben und einkochen bis eine Bindung entsteht.

Kressepesto:

Kresse großzügig abschneiden und mit sämtlichen Zutaten im Mixer fein pürieren.

Restaurant Himmelstoss
Bamberger Straße 3 | 97337 Dettelbach
www.restaurant-himmelstoss.de

IMPRESSUM

Herausgeber:
Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH
Hertzstraße 12 | 97076 Würzburg
www.frankenwein-aktuell.de

und @silvanerheimat

Bildnachweis:
Alle Fotos von Barbara Bonisolli, bis auf:
Umschlag: Thymian, rote Beete und Steinpilz: www.istockphoto.com;
Innenteil: Bocksbeutel: Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH; Anzeige S. 7: Rolf Nachbar; Portrait S. 5 und S. 8: Dirk Abel; Portrait S. 11 und S. 12: Ralf Restel; S. 17: Stefan Bausewein; Portrait S. 15 und S. 18: Sigrid Grebner-Pfriem und Rosi Grebner; Portrait S. 21 und S. 25: Bern Enssle; S. 23: Stefan Bausewein

Mehr herbstliche Rezepte und köstliche Silvaner-Empfehlungen auf www.silvaner-liebt-herbst.de

Viel Spaß beim Genießen!

FRANKEN

SILVANER HEIMAT SEIT 1659