



FrühlingsLust

Weingut
Schloss



Salenegg

Delikat Essig Manufaktur

Spaghetti (at)tensione mit Bärlauch Delikat Essig

Zutaten (4 Portionen)

500 g Spaghetti
25 g Kapern
½ Bund Petersilie frisch, grob gehackt
1 Kartoffel, gekocht und fein gewürfelt
50 g Knollensellerie, fein gehackt
2 cl Bärlauch Delikat Essig
1,5 dl Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kapern, Kartoffel, Sellerie und eine Prise Salz im Mixer pürieren, in eine Schüssel geben und das Olivenöl sehr langsam einröhren und den Delikat Essig unterziehen. Diese Vinaigrette unter die heißen, al dente gekochten Spaghetti mischen. Der Bärlauch kann auch mit Blauburgunder und/ oder etwas Minz Delikat Essig ersetzt werden. Einfach ist einfach gut!

Tomatensauce mit Schuss mit Tannenschößlig Delikat Essig

Zutaten (4 Portionen)

1 kg Tomaten aus der Dose
1 kleiner Knollensellerie
2 mittelgrosse Zwiebeln
1 grosse Karotte
1 TL Basilikum
2 EL Oregano
4 cl Tannenschößlig Delikat Essig
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Sellerie, Karotte und Zwiebeln im Mixer fein hacken. Einen Topf aufsetzen, den Boden mit Olivenöl gut bedecken und erhitzen. Das zerkleinerte Gemüse zusammen mit den Gewürzen sowie Salz und Pfeffer in den Topf geben und ca. 5 Minuten anbraten, bis sich die wunderbaren Aromen entfaltet haben. Mit Delikat Essig ablöschen und die passierten Tomaten dazugeben, kurz aufkochen und anschliessend bei sehr kleiner Hitze ca. 2 Stunden unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Vor dem Servieren abschmecken.



Warmer Kartoffelsalat mit Ingwer Delikat Essig

Zutaten (4 Portionen)

125 g Speckwürfel
2,5 dl Gemüsebouillon
1 kg Kartoffeln
1 TL Petersilie gehackt
1,5 dl Ingwer Delikat Essig
1 Zwiebel
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln bissfest kochen, schälen, noch warm in Scheiben geschnitten in eine Schüssel geben. Im Backofen bei 50 °C warm stellen. Bouillon aufkochen, vom Herd nehmen. Ingwer Delikat Essig, Salz, Pfeffer und Zucker in die warme Bouillon rühren. Diese über die Kartoffeln gießen und wieder an die Wärme stellen. Die fein gehackte Zwiebel mit den Speckwürfeln anbraten. Über die Kartoffeln geben, mischen und mit gehackter Petersilie bestreuen – servieren...

FrühlingsLust

Weingut
Schloss
Salenegg

 Delikat Essig Manufaktur

Baschi's Safran-Fruchtbrot mit Safran Delikat Essig

Zutaten (4 Portionen)

2,5 dl Milch
25 g frische Hefe
450 g Mehl gesiebt
100 g Butter
50 g Rohzucker
175 g Rosinen
100 g Zitronat (fein gehackt)
1 TL Zucker
1 TL Thymian
2 TL Safran Delikat Essig

Zubereitung

Hefe und Rohzucker in warmer Milch auflösen und an die Wärme stellen. Dann Mehl in eine grosse Schüssel geben, die weiche Butter dazugeben, gut miteinander vermengen und kneten. Separat Zucker, Rosinen, Zitronat und Thymian mit dem Safran Delikat Essig mischen. Dann Hefe-Milch-Mischung mit dem Mehl-Butter-Teig vermengen und die Delikat Gewürz-Essig-Mischung dazugeben. Mit einem Holzlöffel zu einer zähflüssigen, sämigen Mischung rühren. Den Teig in eine gefettete runde 25-cm-Kuchenform geben. Mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen. Anschliessend eine Stunde bei ca. 160 °C backen. In der Form abkühlen lassen, stürzen, schneiden und genießen.