

## Partnerwahl - welcher Wein passt zu...

Dorli Muhr leitet die Kommunikationsagentur Wine+Partners und macht selbst Wein am Spitzerberg in Carnuntum. Ihre Leidenschaft ist es, Gerichte und Getränke perfekt abzustimmen.



*Weinexperin Dorli Muhr. © Anna Stoecher*

**Unzuverlässige Gäste?** Schmorgerichte sind ideal, wenn eine größere Einladung ansteht. Vor allem für Gäste, die nicht unbedingt für Pünktlichkeit bekannt sind. Bei geschmorten Schweinsbackerln oder bei Ochenschlepp sind weitere 30 Minuten im schweren Schmortopf kein Fehler, das Fleisch wird nur noch mürber und die Begeisterung am Tisch noch größer sein. Das gilt auch für ein Wildschweinragout, das ich mit viel Zwiebeln ansetze, mit Rotwein (geöffnete Kost-Flaschen gibt's bei mir immer zuhauf) aufgieße und lange und langsam schmoren lasse. Dazu passt natürlich perfekt ein kräftiger Rotwein. Aus meinem eigenen Keller würde ich zum Beispiel

einen gereiften Syrah dazu servieren.

**Und dann gibt es diese Spezies** von Gästen, die ganz kurzfristig absagen, wenn schon alle Zutaten vorbereitet oder vielleicht sogar schon auf dem Ofen stehen. Gott sei Dank weiß man meistens eh schon vorher, wer die Kandidaten für solche Situationen sind und hat sich deshalb für ein Schmorgericht entschieden. Bleibt nämlich etwas vom köstlichen Ragout über, verarbeite ich es am nächsten Tag zu einem würzigen Nudelgericht. Das Ragout wird mit etwas Paradeiseraße weiter eingekocht, bis ein dicker Sugo daraus entstanden ist und ganz zum Schluss hebe ich viel frische Petersilie (oder je nach Geschmack grünen Koriander) unter und serviere die Fleischsaße mit großer Pasta wie Rigatone, Pappardelle oder ganz breiten Bandnudeln.

**Während die Pasta im Salzwasser kocht**, öffne ich eines meiner Lieblingsbiere und stoße damit auf die unzuverlässigen Gäste an: das Zwickl aus der Zwettler Brauerei. Unfiltrierte, naturtrübe Kellerbiere sind köstlich und füllig – und nicht umsonst wurde das Zwettler beim European Beer Star zum besten österreichischen Zwickl ausgezeichnet. Es ist zartbitter in der Aromatik, samtig-weich am Gaumen und erfrischt im Abgang hopfig und elegant mit einer vitalen Säure. Somit passt es nicht nur als Aperitif, sondern ist auch ein genialer Partner für mein Pastagericht mit Wildschweinsauce. Und während ich die perfekte Harmonie des feinen Zwickl mit meinem würzig-kräuterigen Nudelgericht genieße, verfliegt mein Ärger über die unzuverlässigen Gäste. Selbst schuld, denke ich mir.



**Zwettler Zwickl Bier**

**Privatbrauerei Zwettl, 3910 Zwettl,**

Tel: 028 22/500-0,

info@zwettler.at,

www.zwettler.at

***Exklusiv für Fleischer gibt es einen Rabatt!***

***€ 1,07 / 500-ml-Flasche im 6er-Träger***

***Hat es geschmeckt? Schreiben Sie mir an: d.muhr@wine-partners.at***

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**