

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

Kaninchen im Roggen. Kaninchen sind perfekt im Frühling: helles Fleisch, das ich gerne mit säurebetonten Zutaten schmore. Ich brate die gesalzenen und gepfefferten Kaninchenkeulen kurz an, dann kommen in Scheiben geschnittene weiße Zwiebeln und etwas Knoblauch in die Pfanne. Wenn die Zwiebeln glasig sind, gebe ich halbierte Cocktailparadeiser dazu, lege die Keulen drauf, gieße mit etwas Geflügelfond auf, würze mit Limettensaft, Lorbeerblättern und etwas Thymian und lasse das Ganze weich schmoren. Gegen Ende gebe ich noch Kapern und entkernte schwarze Oliven dazu.

Das Kaninchen ist ein unkomplizierter Partner. Wenn man möchte, kann man einen gehaltvollen Weißwein dazu trinken. Mein Favorit der letzten Wochen ist der wunderbare südsteirische Sauvignon Blanc Riff von **Armin Tement** aus dem Jahrgang 2020. Dieser Wein ist gerade jetzt so köstlich, weil er seine erste ungestüme Jugend bereits ausgelebt hat und nun in ein elegantes, wohlgezogenes Alter kommt.

Auch ein leichtfüßiger Rotwein steht dem Kaninchen gut.

Zum Beispiel der Zweigelt „**Christina**“ von **Tina Netzl in Göttlesbrunn**. Sie erntet die Trauben dafür recht früh, vinifiziert ganz sanft und füllt den Wein jung und unfiltriert ab, sodass er beeindruckend viel Fruchtigkeit mit sich bringt. Ein Wein, der auch der Gen Z viel Freude macht, weil man ihn zur Kategorie der „Naturals“ zählt. Wie auch immer man ihn einsortiert: Er passt perfekt zu hellem Fleisch. Was ich besonders gerne zum geschmorten Kaninchen trinke, ist ein etwas kernigeres Bier. Ein guter Tipp dafür ist das Roggenbier von der **Schremser Brauerei**. Lange Zeit war Roggen für die Brauer tabu, denn er sollte allein für die Brotproduktion reserviert bleiben. Erst vor wenigen Jahren hat Karl Trojan die alte Rezeptur wieder belebt. Ich finde, das ist ihm sehr gut gelungen. Der Roggen fühlt sich im Waldviertel ja recht wohl, und das schmeckt man dem Bier auch an. Im Antrunk zeigt es sich leicht fruchtig, am Gaumen dann vollmundig, sodass es auch dem würzigen Kapern-Thymian-Safterl des Kaninchens hervorragend Paroli bieten kann.



© Schremser

Schremser Roggen Bio-Bier naturtrüb

Alkoholgehalt: 5,2%, Stammwürze: 11,7 ° € 1,39 (0,33 l), inkl. aller Abgaben

Schremser Brauerei,

3942 Schrems, Tel: 02853/77 275, www.schremser.at

Hat es geschmeckt? Schreiben Sie mir an d.muhr@winepartners.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at