

## **Partnerwahl &#8211; welcher Wein passt zu&#8230;**

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*

Ich liebe ausgedehnte Mittagessen, bei denen sich Familie und Freunde um eine lange Tafel scharen und stundenlang essen, trinken und diskutieren. Um möglichst viel Zeit mit den Gästen am Tisch verbringen zu können, empfiehlt sich ein Schmorgericht. Mein Lieblingsrezept habe ich aus Portugal mitgebracht, wo Familienmittagessen grundsätzlich bis zum Sonnenuntergang dauern.

### **Hendl mit Zwiebeln**

Man plant dafür pro Person jeweils eine Portion vom Hendl und wiegt dann gleich schwer (mehlige) Erdäpfel und (weiße) Zwiebel ab. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, die Erdäpfel schälen und der Länge nach vierteln, die Zwiebel grob in Ringe schneiden. In einem großen Schmortopf alles schichtenweise einlegen, dazwischen ein paar Zweigerln Rosmarin und Thymian platzieren und zwei, drei klein geschnittene Knoblauchzehen verteilen. Alles kräftig mit Olivenöl übergießen, Deckel drauf und für ca. 1 1/2 Stunden bei 200 Grad im Rohr schmoren. Dann Sorge ich dafür, dass die ganze Gesellschaft kurz still und andächtig darauf achtet, welche wunderbarer Duft beim Abnehmen des Deckels entströmt. Das Anrichten ist zwar eine Herausforderung, denn das Fleisch löst sich von den Knochen, die Zwiebeln sind superweich und auch die Erdäpfel zerfallen schon. Aber genau dieses weiche Mundgefühl macht dieses Gericht zu einem wunderbaren Erlebnis. Soul Food der schönsten Art!

## **Mein Wein-Tipp**

Als Kontrapunkt zur molligen Textur der Zwiebeln serviere ich einen Wein mit pfeffriger Würze. Um die Zartheit des Hendlfleisches zu unterstreichen, wähle ich einen Weißwein aus einer möglichst kühlen Region –, denn dort können die Trauben bis spät in den Herbst reifen und tolle Aromen ausbilden, ohne aber mächtigen Alkohol zu produzieren. Mein Lieblingswein zu diesem Gericht ist der Grüne Veltliner von **Doktor Wunderer**, aus der kühleren Ecke des Weinviertels.



**HUNGER**

Brewing

**Grüner Veltliner,  
Weinviertel DAC 2021**

€ 9,29 bei Doktor Wunderer, Straning 62, 3722 Straning, Tel:  
02984 49 901 <https://doktorwunderer.at/shop/straning/>

***Ist es gelungen? Hat er geschmeckt?***

***Schreiben Sie mir an [d.muhr@wine-partners.at](mailto:d.muhr@wine-partners.at)***

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