

Servicezeit: Essen & Trinken vom 6. Januar 2006

Redaktion Rainer Nohn

Buletten für Feinschmecker – Heiß geliebte Hausmannskost	Seite	1
Buletten Hausmacher Art (Grundrezept: Hackfleischteig)	Seite	2
Kartoffel-Vogelersalat	Seite	3
Königsberger Klopse	Seite	3
Gefüllte Hackfleischkroketten	Seite	4
Fischbällchen	Seite	5
Superhackbraten im grünen Kleid	Seite	6

URL: <http://www.wdr.de/tv/service/essentrinken/inhalt/20060106/>

Buletten für Feinschmecker – Heiß geliebte Hausmannskost

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Es gibt wahrscheinlich niemanden, der Buletten nicht liebt. Auf dem Partybüfett sind sie der Star, Kinder lieben sie zum Mittagessen nach der Schule, sie schmecken kalt ebenso gut wie frisch aus der Pfanne. Man kann sie braten, frittieren, sieden, schmoren, aus unterschiedlichsten Zutaten herstellen und ihnen immer wieder ein neues Gesicht, einen anderen Geschmack geben. Frikadellen, Fleischküchle, Klopse, Bällchen – wie auch immer die Dinger heißen, die beileibe nicht ausschließlich aus Fleisch bestehen dürfen – sonst wären es ja Hamburger. Die wichtigste Zutat ist dabei das, was den Fleischteig jeweils auflockert: eingeweichtes Brot, geriebene Kartoffeln, Reis oder Quark – die Palette ist groß.

Grundsätzliches zum Hackfleisch

Das Fleisch sollte stets frisch durchgelassen werden, nicht bereits durchgedreht in der Kühlung stehen. Eine strenge Verordnung sorgt dafür, dass sich der Metzger an diese Grundregel hält. Falls er das nicht tut, sondern in die wohlgefüllte Schüssel mit bereits durchgedrehtem Fleisch greifen will, sollten Sie lieber auf den Einkauf verzichten. Denn sobald durch das Faschieren (wie man in Österreich dazu sagt) die Oberfläche immens vergrößert wurde, hat sich auch die Angriffsfläche für Bakterien erhöht. Und es beginnt ein Wettlauf mit der Zeit: Das Hackfleisch sollte in den nächsten sechs Stunden verarbeitet werden, und selbstverständlich muss es bis dahin kalt aufbewahrt werden.

Tipp: Bitten Sie den Metzger, das Hackfleisch für Sie vakuumzuverpacken. So bleibt es unbeschadet bis zum nächsten Tag im Kühlschrank frisch. Und Sie können es prima einfrieren, falls Sie es doch erst später verbrauchen können. Besonders praktisch, wenn er die Portion dabei zu einem flachen Paket verpackt, dann ist es ganz schnell aufgetaut.

Was Buletten locker macht

Das Fleisch alleine zu einer Frikadelle verarbeitet, ergibt eine ziemlich feste Angelegenheit. Es muss aufgelockert werden. Die Hamburgerbrater machen das mit Wasser, das mit hoher Geschwindigkeit unter das Fleisch gearbeitet wird – das Ergebnis ist bekannt.

Für eine bessere Lockerung sorgt dagegen eingeweichtes Brot (das dafür altbacken sein sollte, weil es sonst nicht genügend Festigkeit mitbringt); statt Brot kann man auch gekochten Reis verwenden, geriebene Kartoffeln vom Vortag, gut abgetropften Quark oder geraspeltes beziehungsweise fein gehacktes Gemüse, das zuvor blanchiert oder gedünstet wird. Übrigens sollten auch die Zwiebeln, die man sowohl für den Geschmack als auch wegen der Lockerheit unter den Fleischteig mischt, stets zuvor angedünstet sein. Entweder in etwas Butter in einer Pfanne auf dem Herd oder mit einigen Butterflöckchen besetzt in der Mikrowelle.

Hackfleisch – selbst durchgedreht?

Wer einen guten Fleischwolf hat, kann das natürlich unmittelbar vor dem Zubereiten tun und dann sicher sein, dass das Hackfleisch absolut frisch ist und nur gutes Fleisch darin Verwendung findet. Was Sie auf keinen Fall tun sollten: Fleisch im elektrischen Zerhacker zerkleinern. Das ist allenfalls ratsam, wenn man eine Fleischfarce für eine Terrine zubereiten will, wenn also die Fleischfasern tatsächlich zermust werden sollen. In Buletten jedoch wünscht man ja ausdrücklich die Struktur und körnige Konsistenz, die nur mit durchgedrehtem Fleisch zu erzielen ist.

Ein Tipp, wie man nach der Arbeit den Fleischwolf wieder sauber kriegt: Zum Schluss die gedünstete Zwiebel mit den Kräutern und anschließend noch Brot durch die Maschine laufen lassen. Das nimmt am Ende auch noch den letzten Fleischrest aus der Drehschnecke mit, und es entsteht kein Abfall.

Was man alles in den Teig mischen kann

Neben Brot, angedünsteten Zwiebeln, nach Gusto auch Knoblauch und fein gehackter Petersilie gehört unbedingt Ei dazu, das für die richtige Bindung und zugleich für eine gewisse Geschmeidigkeit sorgt. Und an Gewürzen kann man nehmen, worauf man Lust hat. Aber bitte nicht alles, was zur Hand ist, hineinmischen, sondern gezielt mit Geschmäckern und Aromen arbeiten:

- **Mediterran:** Statt Rinder- und Schweinehack durchgedrehtes Lammfleisch verwenden. Als Gewürze: ein Schuss Olivenöl, frisches Basilikum, getrockneter Oregano, gehackte Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoncini (Chilis – frisch, fein gewürfelt oder getrocknete, zwischen den Fingerspitzen zerkrümelt), geröstete, gehackte Rosmarinnadeln, Anchovis oder Sardellenpaste, Balsamico.
- **Asiatisch:** Dort liebt man hauptsächlich Schweinefleisch, aber auch Hähnchen- oder Kalbfleisch. Außerdem sind Fischfilet oder Garnelen als Basis gut geeignet. Gewürze: Ingwer, Chili, Galgant, Thaiingwer (auch Fingeringwer genannt, auf Thai „krah“), Sojasauce, Austernsauce, Hoisinsauce, Garnelenpaste, Currypaste, Thaibasilikum, gemahlener Kreuzkümmel.
- **Was außerdem noch passt:** Scharfer Senf, Chilisaucen, Kräuter aller Art, fein gehackte Kapers, Worcestershiresauce, Crème fraîche, Joghurt oder Quark (besonders bei hellem Fleisch, aber auch für Schweinehack), durchgedrehter Landjäger oder eine andere salami-ähnliche Wurst.

Die Rezepte

Buletten Hausmacher Art (Grundrezept: Hackfleischteig)

Zutaten für vier bis sechs Personen:

1 altbackenes Brötchen (ein, höchstens zwei Tage alt)
circa 1/8 l Milch
500 g Hackfleisch
1 Ei
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
2 EL Butter
1 Bund Petersilie
1 TL Senf
1 Spritzer Worcestershiresauce
Salz
Pfeffer
Delikatesspaprika
Cayennepfeffer

Außerdem:

Mehl zum Wenden
Öl oder Butterschmalz zum Braten

Das Brötchen mit heißer Milch übergießen und einweichen. Gut ausdrücken, dann mit Hackfleisch und Ei in eine Schüssel füllen. Die fein geschnittene Zwiebel mit dem durchgepressten

(oder winzig gewürfelten) Knoblauch mit der Butter weich dünsten – am besten in der Mikrowelle, das spart Zeit. Die fein gehackte Petersilie unter die heiße Zwiebel mischen und zusammen mit den Gewürzen in das Hackfleisch einarbeiten. Kräftig abschmecken – der Hackfleischteig muss appetitlich würzig schmecken, beim Braten verliert sich davon einiges.

Jetzt Buletten (flache Küchlein) oder runde Bällchen (höchstens tischtennisballgroß, schöner sind noch kleinere, etwa walnussgroße Kugeln, die man auf einen Bissen verspeisen kann) daraus formen. In heißem Öl langsam rundum knusprig braun braten – entweder in einer ausreichend großen Pfanne, die alles nebeneinander liegend aufzunehmen imstande ist, oder portionsweise. Immer wieder an der Pfanne rütteln, damit sich die Bällchen drehen, oder die Buletten wenden, damit sie auf beiden Seiten bräunen.

Tipp: Schön kross werden die Buletten, wenn man sie vor dem Braten in Mehl wendet – allerdings dürfen sie dann auf keinen Fall mehr liegen bleiben, sonst wird der Mehlfilm statt kross eher schmierig. Man kann sie sogar panieren, also in Bröseln wenden, das allerdings macht sie auch mächtiger und kalorienträchtiger.

Kartoffel-Vogerlsalat

Diesmal in österreichischer Manier, mit Feldsalat (den die Österreicher Vogerlsalat nennen) und dem wunderbar nussig schmeckenden Kürbiskernöl.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

1 kg fest kochende Kartoffeln
1 große Zwiebel
1/8 l Fleischbrühe
4 EL Essig (ein fruchtiger Apfelessig)
Salz
Pfeffer
3 EL Oliven- oder neutrales Öl
1-2 EL Kürbiskernöl
100 g Feldsalat

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, nur kurz ausdampfen lassen. Pellen, in Scheibchen schneiden und in einer Schüssel mit der sehr fein gewürfelten Zwiebel mischen. Mit heißer Brühe benetzen, mit Essig beträufeln, salzen und pfeffern. Behutsam mischen, erst dann das helle Öl untermischen. Das Kürbiskernöl erst unmittelbar vor dem Servieren darüber träufeln, erst dann den sorgsam geputzten Feldsalat untermischen. Jetzt nicht mehr stehen lassen, sondern sofort zu den Buletten auftragen.

Getränk: entweder ein zischendes Pils oder ein knackiger Weißwein, ein grüner Veltliner etwa aus der Wachau oder dem Kamptal in Österreich.

Königsberger Klopse

Auch so ein Lieblingsgericht, das jedoch leider immer wieder entsetzlich verhunzt auf den Tisch kommt. In Krankenhäusern beispielsweise, wo bissfeste Kugeln in einer geschmacklosen Sauce dümpeln, der jegliches Parfum von Zitronenschale, Kapernsäure und Anchoviswürze fehlt. Richtig, das heißt sorgfältig zubereitet sind Königsberger Klopse eine ausgesprochene Delikatesse.

Tipp: Weil die Sauce nicht mit Mehl angedickt ist, sondern nur mit Eigelb legiert, sollte man die Klopse in tiefen Tellern servieren und teils mit dem Löffel, teils mit der Gabel verspeisen. In diesem Fall ist es übrigens ausdrücklich erlaubt, so behaupten wir, die Kartoffeln in der Sauce zu zerdrücken!

Zutaten für vier Personen:

1 altbackenes, entrindetes Brötchen (75 g)
3-4 EL Sahne
1-2 Sardellen (Anchovis)
1 große Zwiebel

2 EL Butter
1 Bund Petersilie
250 g Kalbfleisch (Schulter oder Nuss)
250 g Schweineschulter (beides vom Metzger durch den Wolf gedreht)
Salz
Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer oder ChilisaUCE
1 Spritzer Worcestershiresauce
1 Prise Macisblüte
1 Prise gemahlene Nelken
1 Ei

Für die Sauce:

1 l Fleischbrühe
¼ l Sahne
2 Eigelbe
3-4 EL winzige Kapern
geriebene Zitronenschale
1 Prise Macisblüte
Worcestershiresauce
Pfeffer
Cayennepfeffer

Das Brötchen würfeln, mit Sahne beträufeln und einweichen.

Die fein gehackte Zwiebel in der Butter weich dünsten. Abgekühlt mit dem Brötchen und mit den beiden Hackfleischsorten sowie dem Ei mischen. Die fein gehackten Petersilienblättchen (die Stängel für den Sud beiseite legen) und die entgräteten, ebenfalls fein gehackten Sardellen untermischen. Die Masse kräftig durcharbeiten und mit den angegebenen Gewürzen abschmecken.

Aus dem Fleischteig kleine, höchstens tischtennisballgroße Klopse formen, in der leise siedenden Brühe etwa zehn Minuten gar ziehen lassen, auf keinen Fall kochen, weil sonst die Klopse hart werden.

Die Klopse mit einer Schaumkelle herausheben und warm stellen. Die Brühe durch ein Sieb filtern, Sahne bis auf vier Esslöffel hinzufügen, alles rasch auf starker Flamme jetzt um gut die Hälfte einkochen. Inzwischen die Eigelbe mit der restlichen Sahne verquirlen. In den Sud rühren. Unter ständigem Rühren erneut erhitzen und dabei andicken lassen, wobei der Sud nicht ins Kochen geraten sollte, weil sonst die Eier ausflocken und nicht mehr binden können.

Die Sauce abschmecken, mit Zitronenschale schön säuerlich würzen, reichlich Kapern einrühren. Die Klopse in dieser Sauce erwärmen. Dazu schmecken am besten Salzkartoffeln.

Getränk: Da kommt nichts anderes als ein knackiger Riesling von der Mosel in Frage – denn die Säure hebt die Cremigkeit der Sauce, und außerdem gehörten Königsberg und die Mosel schließlich lange zum preußischen Einflussbereich.

Gefüllte Hackfleischkroketten

Hier wird der Grundteig aus gemischtem Hackfleisch hergestellt, dabei aber das Brot durch geriebene Kartoffeln und Quark ersetzt.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

5-6 getrocknete Tomaten
300 g Schweinehack
300 g Rinderhack (einfach 600 g gemischtes Hackfleisch beim Metzger bestellen)
250 g Magerquark oder Schichtkäse
250 g gekochte Kartoffeln (am besten vom Vortag)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
Salz
Pfeffer

1 TL Chilipulver
1 Spritzer Balsamessig
Macis (Muskatblüte)
200 g halbfester Schnittkäse (auch Mozzarella ist geeignet oder ein milder Blauschimmelkäse)
1 Bund Dill
Semmelbrösel zum Wenden
Öl zum Backen

Kräutermayonnaise:

2 Eigelbe
1 TL Senf
2 EL Zitronensaft
circa ¼ l Öl (neutral oder herzhaftes Olivenöl – aber auf jeden Fall ein erstklassiges, kalt gepresstes)
Cayennepfeffer
Worcestershiresauce
Balsamessig
50 g Frischkäse oder Quark
Kräuter nach Geschmack (Estragon, Dill, Kerbel, Schnittlauch oder Petersilie)
Salz
Pfeffer

Die getrockneten Tomaten mit wenig kochendem Wasser knapp bedecken und eine halbe Stunde einweichen.

Das Hackfleisch mit dem gut abgetropften Magerquark und den geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel füllen. Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln und mit der Butter weich dünsten. Alles gut mischen, dabei mit Salz, Pfeffer, Chili, Balsamico und Macis sehr kräftig abschmecken.

Die Tomaten abkühlen lassen, fein hacken, die Hälfte mit einem guten Schuss Einweichwasser unter den Fleischteig kneten.

Für die Füllung: Den Käse zentimetergroß würfeln, mit dem fein geschnittenen Dill und den restlichen Tomatenwürfeln mischen. Mit Olivenöl würzen.

Vom Hackfleischteig eine kleine Portion auf der Handfläche flach drücken, in die Mitte einen Löffel Käsefüllung setzen, den Teig darüber zusammenschließen und rundum schön glatt streichen, damit nirgends die Füllung herausquellen kann. Zu Kroketten formen, sie in Semmelbröseln drehen, bis sie rundum davon überzogen sind und schließlich in reichlich Fett schwimmend golden ausbacken.

Für die Mayonnaise die Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Senf, Zitronensaft und etwas Zucker hinzufügen. Mit dem Schneebesen schaumig schlagen, dabei in dünnem Strahl das Olivenöl hinzufüllen lassen. So lange mit lockerem Handgelenk schlagen, bis alles Öl eingearbeitet und eine helle Creme entstanden ist. Die Mayonnaise mit den angegebenen Zutaten abschmecken. Zum Schluss den Frischkäse unter- und glatt rühren und schließlich reichlich fein gehackte Kräuter dazugeben.

Tipp: Damit die Mayonnaise gut binden kann, müssen alle Zutaten die gleiche Temperatur – am besten Zimmertemperatur – haben. Die Mayonnaise hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank ein paar Tage, aber am besten schmeckt sie natürlich frisch.

Getränk: ein kräftiger Weiß- oder auch Rotwein, ein Grauburgunder etwa, ein Lemberger oder Blaufränkisch aus Österreich.

Fischbällchen

Liebt man in Thailand als Happen aus der Hand oder als kleinen Imbiss: Man nimmt dafür entweder Garnelenfleisch oder Fischfilet pur, das man gern mit Schweinehack mischt, wodurch die Sache noch saftiger wird.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

350 g rohes, fein gehacktes Garnelenfleisch oder Fischfilet

150 g fettes, fein gehacktes Schweinefleisch
1 EL sehr fein gehackte Korianderwurzel (siehe **Tipp**) und Knoblauch (insgesamt)
2 TL Sesamöl
2 EL helle Sojasauce
1 TL Zucker
½ TL gemahlener weißer Pfeffer
1 Eigelb
1 EL Mehl
1 Hand voll grobe, flockige Weißbrotbrösel (eher Krümel aus ziemlich frischem Brot)
Soja- oder anderes neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken

Für den Dip:

3 EL Hoisinsauce (asiatisches Fertigprodukt)
Saft von einer halben Orange

Für die Gemüsebeilage (Mixed Pickles):

¼ l Reis- oder Weißweinessig
1½ TL Zucker
klein gehobelt: Möhre, Gurke, Chinakohl, Rettich, grüne Paprika, scharfe Chili, Knoblauch

Garnelenfleisch oder Fischfilet sowie Schweinefleisch portionsweise im Zerkacker zerkleinern. Die Würzzutaten und das Eigelb hinzufügen, gründlich mit der Hand durchkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Dann erst das Mehl einarbeiten und die ziemlich weiche Masse mit der zu einem Löffel geformten Hand aufnehmen und mindestens 20-, besser 40-mal kräftig in die Schüssel klatschen, wobei sie flach auseinander fährt und Luft aufnimmt – dadurch werden die Küchlein später wunderbar locker.

Mit der Hand jeweils eine kleine Portion packen, die Hand zur Faust ballen und zwischen Daumen und Zeigefinger eine Kugel herausdrücken, die etwa der Menge eines voll gehäuften Esslöffels entspricht. Diese in ein Bett von Weißbrotbröseln (dafür frisches Toastbrot entrinden und im Zerkacker oder zwischen den Handflächen zerbröseln) fallen lassen, lose weitere Brösel darüber streuen. Die Kugeln zu flachen, etwa 1 Zentimeter dicken Küchlein drücken.

Diese Küchlein vorsichtig in heißes Öl (vorzugsweise im Wok) gleiten lassen und in vier bis fünf Minuten goldbraun backen – zwischendurch immer wieder einmal mit einem Rührlöffel umwenden. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Hoisinsauce (Fertigprodukt), die mit etwas Orangensaft glatt gerührt wurde, sowie mit süßsauer eingelegtem Gemüse servieren.

Für die Gemüsebeilage: Hellen Essig mit Zucker aufkochen, geraspeltetes Gemüse einfüllen, kurz mitkochen und anschließend abkühlen lassen. Man kann es auch noch zwei bis drei Tage für eine spätere Verwendung im Sud ziehen lassen.

Tipp: Wer im Asiashop Koriander kauft, bekommt meist die ganzen Pflänzchen mitsamt ihrer Wurzel. Diese Wurzel steckt voller Geschmack. Deshalb darf sie auf keinen Fall im Kompost landen, sondern sollte – gut gebürstet und gewaschen – fein gehackt als Gewürz verwendet werden.

Getränk: Die intensiven Thaicwürze verlangen nach einem würzigen Wein. Es passt ein trockener Traminer oder ein gelber Muskateller aus der Steiermark. Natürlich ist auch ein prickelndes Getränk ideal, zum Apéritif empfiehlt sich ohnehin ein Sekt oder Champagner.

Superhackbraten im grünen Kleid

Ein Hackbraten der Extraklasse – sonst kennt man ihn ja eher aus der Kantine, wo man nicht unbedingt scharf darauf ist.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

1½ altbackene Brötchen
5 EL Milch
1 große Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
3 EL Butter
Salz
Pfeffer

1 Spritzer Worcestershiresauce
750 g Hackfleisch (pur oder gemischt – ganz nach Gusto)
2 EL Senf
2 Eier
1 kleiner Strauß Petersilie und Sellerieblätter
200 g Mozzarella
1 gehäufter TL Oregano
1 TL Delikatesspaprika
circa 1 kg Mangold oder Wirsing
100 g luftgetrockneter Bauchspeck in hauchdünnen Scheiben

Möhren-Kartoffel-Püree:

1 große Zwiebel
2 EL Butter
je 750 g Kartoffeln und Möhren
½ l Wasser oder Brühe
mehrere Knoblauchzehen
Salz
¼ l Milch
1/8 l Sahne
Pfeffer und Muskat
Majoran
Petersilie

Den Hackfleischteig wie gewohnt herstellen: Brötchen würfeln und einweichen, Zwiebel und Knoblauch weich dünsten. Die Kräuter fein gehackt unter die heißen Zwiebelwürfel mischen. Alles gründlich mit dem Hackfleischteig mischen, ihn mit den angegebenen Zutaten kräftig abschmecken.

Mangoldstiele von den Blättern schneiden und von Fäden befreien. Etwa vier bis fünf in Streifen schneiden und in Salzwasser acht Minuten gar kochen. Herausheben, abschrecken, sehr gut ausdrücken und mit dem Messer so fein wie möglich hacken. Unter den Hackfleischteig kneten. Die Blätter nur eine Minute ins kochende Wasser legen, dann eiskalt abschrecken, damit sie ihre schöne Farbe behalten.

Wer Wirsing nimmt, löst die großen, schönen äußeren Blätter ab, blanchiert sie eine, höchstens zwei Minuten und schreckt sie eiskalt ab. Das Herz wird etwa fünf Minuten gekocht, ebenfalls gut ausgedrückt und fein gehackt unter den Teig geknetet.

Mangold- oder Wirsingblätter auf einem Tuch so auslegen, dass sie eine Fläche bilden, die so breit wie die Kastenform ist, aber mindestens viermal ihre Seitenlänge hat. Mit Speckscheiben bedecken und Pfeffer darüber mahlen, dann den Hackfleischteig zu einem Laib formen und obenauf setzen. Mit Hilfe des Tuchs den Laib in die Blätter einwickeln. In eine dick gebutterte Kastenform betten, mit Butterflöckchen besetzen und mit Alufolie zudecken. Bei 200 Grad Celsius im Backofen eine gute Stunde backen.

Den Hackbraten im grünen Kleid etwa zehn Minuten ruhen lassen, bevor er aus der Form gestürzt, in fingerdicke Scheiben geschnitten und schließlich auf Tellern oder einer Platte angerichtet wird. Den Saft, der sich in der Form gebildet hat, auffangen und in einer Saucière getrennt zum Braten reichen.

Für das Püree grob gehackte Zwiebel, geschälte Knoblauchzehen, gewürfelte Kartoffeln und Möhren mit Wasser oder Brühe bedecken, salzen und zugedeckt etwa 25 Minuten gar kochen. Abgießen, die Kochflüssigkeit jedoch auffangen.

In einem zweiten Topf Milch und Sahne aufkochen, Kartoffeln und Möhren durch die Gemüsemühle (Flotte Lotte) passieren und mit der Butter hinzufügen. Mit einem Schneebesen aufschlagen, dabei jedoch nur so viel vom Kochsud hinzufügen, bis die gewünschte Püreekonsistenz erreicht ist.

Mit Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Zum Schluss reichlich gehackten Majoran unterrühren. Falls Sie nur getrockneten Majoran haben, fügen Sie ihn bereits zu Beginn hinzu, gleich in den Kochsud. Außerdem ganz zum Schluss noch reichlich frische, gehackte Petersilie unterrühren.

Getränk: Ein runder, harmonischer Weißwein tut hier gut, ein Silvaner etwa aus dem Frankenland. Es passt aber auch ein gehaltvoller Rotwein, aus dem Chianti etwa oder Languedoc.

© WDR Köln 2006