

Weinaktion

Federweißer & Federroter 2020

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Federweißer & Federroter

Spritzig & fruchtig – ein naturbelassener Genuss

Wir freuen uns, Ihnen nun wieder die frischen, gärenden Traubenmoste der 2020-er Lese in weiß & rot anbieten zu können. Sie überzeugen durch vollmundigen, aromatischen und fruchtigen Geschmack mit einem geringen Alkoholgehalt. Da sie nicht erhitzt werden, weisen sie somit den fast vollständigen Mineralstoff- und Vitamingehalt der Rohtrauben auf. Die Traubenmoste sind naturbelassen und beide Sorten auch für Veganer geeignet. Genießen Sie Federweißen und Federroten an herbstlichen Tagen mit einem Stück Zwiebelkuchen, Quiche, Flammkuchen oder einer Käseplatte.

Tipps zu Lagerung & Transport:

Federweißer & -roter ist im Kühlschrank ca. 10 Tage lagerfähig. Wer ihn lieber „trockener“ mag, lässt ihn einfach 1-2 Tage bei Zimmertemperatur stehen. Die Traubenmoste werden in der Regel gekühlt getrunken.

Die beim Gären entstehende Kohlensäure lässt ein festes Verkorken des Federweißen nicht zu. Die Flaschen sind aus diesem Grund nur mit einer luftdurchlässigen Kunststoffabdeckung mit kleinen Luftlöchern versehen. Deshalb empfiehlt es sich, den Federweißen stehend zu transportieren und zu lagern!



Federweißer

vom ‚Bioland-Weingut Heiner Sauer‘
aus der Südpfalz

5,59 €	15,79 €	29,99 €
1 x 1l	3 x 1l	6 x 1l
#2370	#2371	#2372

Federroter

vom ‚Zellertaler Keller‘
aus Rheinhessen

4,99 €	13,99 €	26,99 €
1 x 1l	3 x 1l	6 x 1l
#2373	#2374	#2375

Schwäbischer Zwiebelkuchen

Zutaten: 250 g Weizenmehl Type 1050, 1 TL Meersalz, ½ Päckchen Trockenhefe, ca. 125 ml lauwarmes Wasser, 2 EL Olivenöl, ca. 750 g Zwiebeln, 3 EL Butter, 3 Eier, 100 ml Sauerrahm, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Kümmelsamen

Zubereitung: Das Mehl mit dem Salz und der Hefe vermischen. Das Wasser zugeben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig gut abarbeiten, zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, mit Öl bepinseln und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Währenddessen die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in der Butter glasig andünsten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann mit den Eiern und dem Sauerrahm vermischen und mit Salz, etwas Pfeffer und Kümmel abschmecken. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform fetten und bemehlen. Den Teig nach der Ruhezeit nochmals kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und zu einem Kreis von 26 cm Durchmesser auswellen. In die Springform geben und rundherum einen ca. 3 cm hohen Rand hoch drücken. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Dann die Zwiebelmasse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 35-45 Minuten backen.

Herausnehmen und vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf

DE-ÖKO-037

