

Die Qualität jedes einzelnen Produkts von Triebel ist durch eine konstante Suche nach Naturreinheit gewährleistet. Exklusive Köstlichkeiten, die im gewöhnlichen Handel nicht erhältlich sind. Der Vertrieb erfolgt direkt ab Weingut oder im Online- Webshop über Direktversand.



Direkt ab Weingut Triebel
Giesselsdorf 42
8354 St. Anna/ Aigen



Online Shop

... oder bestellen Sie ganz bequem von **zu Hause aus:**
im Online-Shop www.triebl.com
per E-Mail an wein@triebl.com
telefonisch unter 0664 37 28 113
oder 0664 99 80 661
Zustellung frei Haus ab 6 Flaschen in ganz Österreich und ab 12 Flaschen in Deutschland.



GPS- Koordinaten fürs Navigationsgerät:
Ort: Frutten- Giesselsdorf PLZ: 8354
Straße: Grenzland- Hofweg 42
oder N: 46°49'50.0" O: 15°56'6.1"

Philosophie:



Wir haben die Intuition, die traditionelle Vertriebskette zugunsten des direkten Kontaktes mit dem Kunden aufzubauen. Die Zwischenhändler zum Vorteil der Kunden auszuschließen, ist zum Herzstück unserer Arbeit geworden. Unvergleichbar verfolgt das Weingut Triebel jenes Ziel: **Qualitätsvolle Weine, in kürzester Zeit, zum richtigen Preis und mit der höchsten Zufriedenheit desjenigen, der sie empfängt.**



— 6 —
REZEPTE
FÜR EIN ECHTES GALADINNER



Vorwort



Das Abendessen ist das beliebteste Zusammentreffen aller Zeiten. Zwischen einem Trinkspruch und einer Kostprobe, zwischen Gelächter und angenehmem Quatschen wird die Zeit, die man mit den Freunden verbringt, stets zu einem Fest.

Um die gute Küche und vor allem den Genuss einer guten Gesellschaft zu feiern, haben wir eine diätisch geschulte Köchin sowie eine Hobbyköchin und zwei Weinexperten für das Galadinner eingeladen: Diese Broschüre sammelt Rezepte, die es ermöglicht haben, eine Reihe von köstlichen Gerichten auf den Tisch zu bringen, welche einfach zuzubereiten sind und nicht den typischen Klischees entsprechen!

Das Menü ist vollständig: eine Vorspeise, eine Suppe, drei verschiedene Hauptspeisen und ein Dessert. Nun müssen Sie nur mehr die richtige Gesellschaft finden, Ihre Lieblingsweine öffnen und das mitreißende Galadinner des Jahres ins Laufen bringen: Jenes, das bei Ihnen zu Hause stattfindet!

INHALT

VORSPEISE

- 5 Fruchtiger Rotkrautsalat mit Joghurt- Nuss- Dressing

SUPPE

- 6 20- Minuten Suppentopf

KÄSEGERICHT, NUDELGERICHT

- 9 Dreierlei gebratener Käse im Speckmantel

- 11 Bandnudeln in blauer Edelschimmelsoße
mit Zucchini- Karotten- Carpaccio

FLEISCHGERICHT

- 14 Pizza "Carne Tritata"

DESSERT

- 17 Topfencreme mit Heidelbeeren und Banane

EXTRA-TIPP

- 18 Tischdekoration

UNSER TEAM

- 19 stellt sich vor

In den Rezepten sind laktosefreie und glutenfreie Ersatzprodukte nicht extra aufgeführt.

Fruchtiger Rotkrautsalat mit Joghurt- Nuss- Dressing

Weinempfehlung



Weissburgunder



VORSPEISE

Zutaten für 4 Personen

300 g Joghurt 3,6%
2 Stk. Birne
160 g weiße Weintrauben
50 g Walnusskerne
400 g Rotkraut
4 TL Walnussöl
1 Prise Salz

10 Minuten



Zubereitung

Zunächst das Rotkraut fein schneiden, die Weintrauben halbieren und die Nüsse in Stücke schneiden. Dann die Birne vom Kerngehäuse befreien, aber nicht schälen. Nun das Joghurt mit Öl und Salz verrühren, die Birne grob raspeln und alle Zutaten sofort vermengen.

20- Minuten Suppentopf

SUPPE



Weinempfehlung



Welschriesling

Zutaten für 4 Personen

20 dag Tafelspitz in
1/2 cm dünne Scheiben
schneiden
1 Karotte
1 gelbe Rübe
1/4 Sellerieknolle
1/2 Stange Lauch,
Petersilie, Pfeffer,
Salz, Muskatnuss,
einige Tropfen Sojasauce
etwas Öl

20 Minuten



Christine

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, kurz putzen und fein nudelig schneiden und im heißen Fett anrösten, Hitze reduzieren, mit 3/4 l heißem Wasser aufgießen, würzen, das Fleisch dazugeben und ca. 5-10 min. köcheln lassen.
2. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Dreierlei gebratener Käse im Speckmantel

Weinempfehlung



Morillon

KÄSEGERICHT NUDELGERICHT

Zutaten für 4 Personen

100 g Raclettekäse	200 g Vogerlsalat
100 g Ziegenkäse	70 g Walnusskerne
100 g Gouda	2 EL Öl
100 g dünn geschnittener Frühstücksspeck	2 EL Balsamico
100 g blaue Weintrauben	2 Knoblauchzehen
Fett zum Backen	1 Zwiebel
	Salz und Pfeffer
	1 TL Zucker
	Holzspieße

15 Minuten ohne Kühlzeit



Dreierlei gebratener Käse im Speckmantel



Zubereitung

Zu Beginn den Käse in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden und etwa 15 Minuten tiefkühlen. Inzwischen für den Salat die Marinade aus Öl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker zubereiten. Nun den Salat waschen, Zwiebel blättrig schneiden, Nüsse hacken und Knoblauch zerdrücken. Dann die Nüsse, Zwiebel und Knoblauch mit der Marinade vermengen und über den Vogerlsalat träufeln. Jetzt den gekühlten Käse mit Speckstreifen umwickeln und abwechselnd Käsewürfel sowie jeweils 1 Traube auf einen Holzspieß stecken. In heißem Fett von beiden Seiten kurz braten und mit dem Salat servieren.

Bandnudeln in blauer Edelschimmelsoße mit Zucchini- Karotten- Carpaccio

Weinempfehlung



Sauvignon Blanc

Zutaten für 4 Personen

200 g blauer
Edelschimmelkäse
500 g Bandnudeln
2 Zucchini
2 dicke Karotten
Salz und Pfeffer
2 Eidotter
1/4 L Schlagobers
2-3 Knoblauchzehen
2 EL gehackte Pistazien

15 Minuten



Bandnudeln in blauer Edelschimmelsoße mit Zucchini- Karotten- Carpaccio

Zubereitung

Zucchini und Karotten blättrig
dünn hobeln, Karottenblätter
kurz blanchieren, mit Salz,
Pfeffer und gepresstem
Knoblauch würzen.

Übergießen Sie die klein
geschnittenen Edelschimmel-
käse Stückchen unter
ständigem Rühren aufkochen
und bei kleiner Flamme etwas
eindicken.

Dann nehmen Sie die Käsesoße vom
Herd und rühren die Eidotter ein.

Al dente gekochte Nudeln mit
Karotten- Zucchini Carpaccio und
Edelschimmelkäse- Soße vermengen.

Zum Bestreuen verwenden Sie
die gehackten Pistazien.



FLEISCHGERICHT

Pizza "Carne Tritata"



Weinempfehlung



Grauburgunder

Zutaten für 6- 8 Personen

Pizzateig:

45 dag Weizenmehl
1 Würfel Germ
1 Prise Zucker
1/4 L lauwarmes Wasser
1 TL Salz

30 Minuten
(u. 1 Std. Rastzeit)



Belag:

50 dag Faschiertes
1 Bund Lauch
Öl
3 EL Paradeismark
1 Dose Maiskörner
2 TL Kräuter der Provence
1 Chilischote
20 dag Schnittkäse (z.B. Gouda)
20 Stück Oliven
Knoblauch

Pizza "Carne Tritata"

Zubereitung

1. Zubereitung Pizzateig: Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, den Germ hineinbröckeln, Zucker dazugeben und mit dem Großteil des Wassern verrühren. Das Ganze mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 20. Minuten gehen lassen. Den Teig zusammen mit dem restlichen Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen nochmals mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Chilischoten entkernen und in feine Ringe schneiden. Öl erhitzen und Faschiertes anrösten.

3. Lauch, Paradeismark, Chilischote, Mais und blättrig geschnittenen Knoblauch zugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken, auf ein Blech legen, die Teigländer etwas hochziehen. Die Masse auf dem Teig verstreichen, mit Käsestreifen und mit Oliven belegen. Den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C, Gas Stufe 4) vorheizen. Im Backrohr gut 10 Minuten backen.



Christine

Topfcreme mit Heidelbeeren und Banane

Weinempfehlung



Gelber Muskateller

DESSERT

Zutaten für 6 Personen

250 g Magertopfen
100 g Heidelbeeren
100 g Banane
Saft einer 1/4 Zitrone
80 g Joghurt
2 EL Zucker
Mark einer Vanilleschote
2 cl Cointreau

10 Minuten



Luise

Zubereitung

Banane blättrig schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, Topfen mit Joghurt, Zucker und Vanillemark glatt rühren, die Früchte heineingeben, mit Cointreau verfeinern und mixen.

EXTRA - TIPP



Für die Gestaltung einer einfachen,
aber eleganten Tischdeko



Was Sie benötigen:
rosa Satinband
rosa Serviette
weiße Spraynelke
Keks

Wir freuen uns wenn Sie das Erlebnis auf
Ihren Social Medien teilen.

ENTDECKEN SIE UNSER TEAM



Christine

Christine Triebel
Diätisch geschulte Köchin



Luise

Maria-Luise Triebel
Hobbyköchin



Franz

Franz Triebel
Weinbau und Kellermeister



Franz

Franz Triebel
Weinbaupionier in St. Anna/A.

Gäste von St. Anna/ Aigen, die ein Weingut hautnah erleben wollen, haben nun jeden Tag die Gelegenheit dazu. Garantiert. Einfach am entsprechenden Tag zum Weingut fahren, mit dem Winzer oder der Winzerin plaudern, Weine verkosten und gleich zu Ab-Hof-Preisen einkaufen. Schmecken Sie die verschiedenen Nuancen des Weines und die Weinbauphilosophie.

Ein Besuch beim Weingut führt an die Quelle und an die Wurzeln des Lebensgefühls, das St. Anna/ Aigen ausmacht.