

So erreichen Sie uns.



Weingut  
Ferienhaus

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.



Medieninhaber/ Herausgeber/ Redaktion

Weingut Triebel  
Giesselsdorf 42  
8354 St. Anna am Aigen  
www.triebl.com  
wein@triebl.com

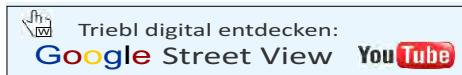
0664 99 80 661

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

## 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 Walnuskerne  
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



#### 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<br>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



## 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

Unsere  Spotify  
Playlist für Ihr Galadinner

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.