

M Ö R W A L D

Easy Drink



RELAIS &
CHATEAUX



2024 Grüner Veltliner

Piri

Weingut Nigl

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün im Glas. Am Gaumen saftig und feingliedrig mit lebendiger Säure, begleitet von Kräuterwürze und mineralischen Nuancen. Mittlerer Körper mit harmonischer Extraktsüße und frisch-würzigem Abgang.

CHARAKTER

frisch
saftig
würzig
mineralisch
harmonisch

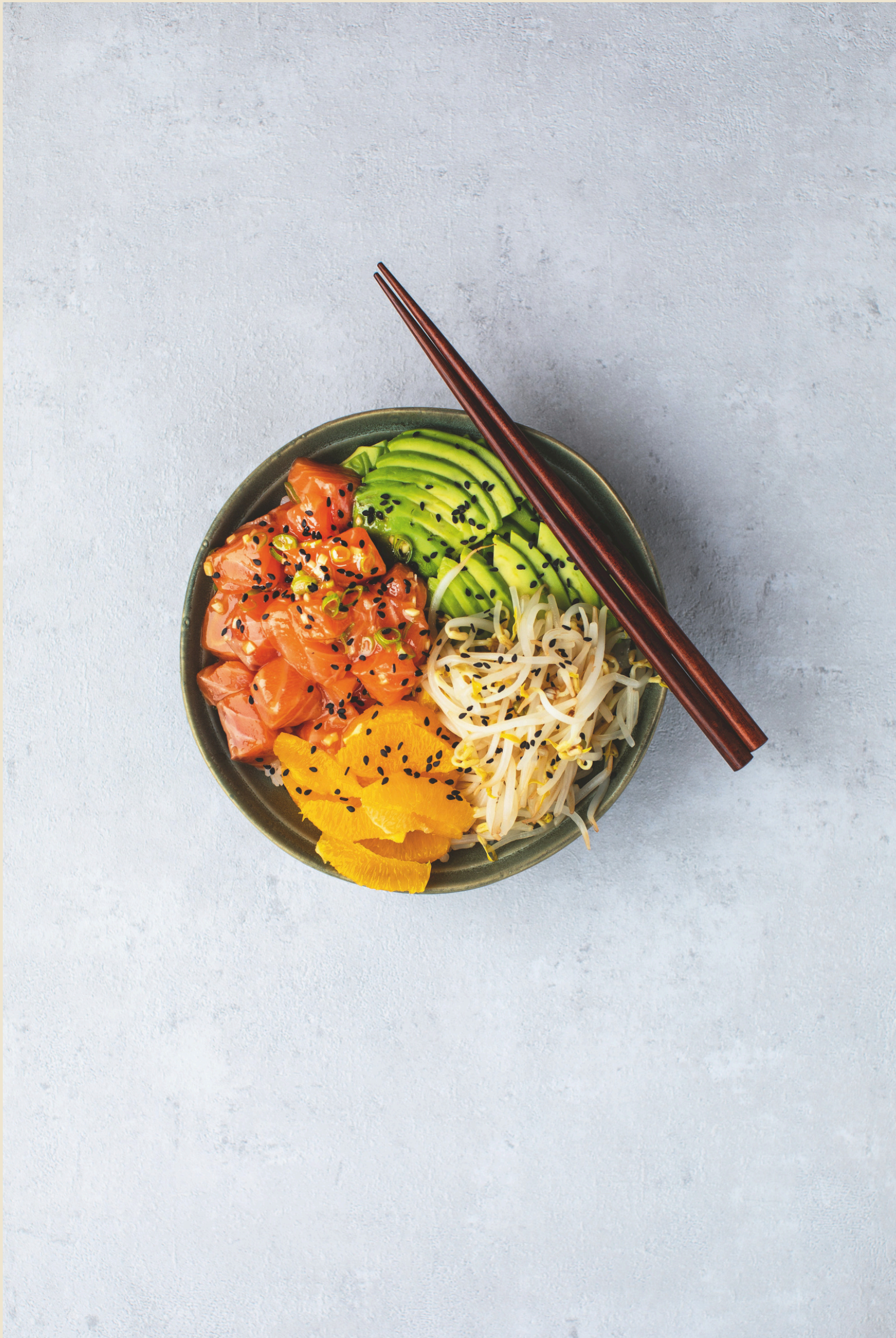
MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Poke vom Lachs

DATEN

Alkohol 12.5 % vol

Poke vom Lachs



Für 2 Personen

SUSHIREIS

100 g Sushireis

1 EL Reisessig

1 TL Zucker

½ TL Salz

250 g Lachsfilet

3 EL Sojasauce

1 EL Erdnussöl

1 Knoblauchzehe fein gehackt,

frisch geriebener Ingwer

½ Bund Frühlingszwiebeln fein gehackt

schwarzer Sesam

Handvoll Soja- oder Mungobohnensprossen

1 EL Reisessig

1 TL Zucker

1 Avocado, entsteint, geschält, in Scheiben
geschnitten

Filets von 1 Orange

Topping nach Wunsch

Für den Reis den Essig mit Zucker und Salz erwärmen und gut verrühren. Den Reis mit kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar bleibt. Reis mit 130 ml Wasser aufkochen und bei geringer Hitze 15 Minuten garen. Danach 10 Minuten ruhen lassen. Ein wenig überkühlen, mit der Essigmischung marinieren.

Den Lachs in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Sojasauce, Erdnussöl, Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Sesam gut miteinander vermengen. Lachs in der Marinade einlegen und für 1 Stunde kalt stellen.

Die Sprossen in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, abseihen, mit Reisessig und Zucker marinieren.

Den Reis in Schüsseln füllen, Lachs, Avocado, Orangenfilets und Sprossen darauf anrichten. Mit Topping nach Wunsch bestreuen.



2024 Grüner Veltliner

L & T

Weingut Bründlmayer

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün im Glas. Am Gaumen leicht, frisch und sehr saftig mit feiner Frucht von Apfel, Zitrus und Weingartenpfirsich. Die lebendige Säure und eine zarte pfeffrige Würze verleihen dem Wein Frische und Trinkfluss. Animierender, fruchtiger Abgang.

CHARAKTER

leicht
frisch
fruchtig
saftig
würzig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Cremespinat mit Spiegelei
und Braterdäpfeln

DATEN

Alkohol 11.0 % vol

Cremspinnat mit Spiegelei und Braterdäpfeln



Für 2 Personen

CREMESPINAT

2 kleine Zwiebeln

250 ml Milch

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

20 g Butter

3 Knoblauchzehen, gehackt

20 g Mehl

500 g Blattspinat

Salz

Pfeffer

Muskatnus

2 EL Sauerrahm

BRATERDÄPFEL

2 EL Butter

1 kleine Zwiebel, kleinwürfelig geschnitten

250 g festkochende Erdäpfel

gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten

Salz

Pfeffer

Kümmel

Schnittlauch

SPIEGELEIER

2 Eier

Butter zum Braten

Salz

1 Zwiebel vierteln, 1 Zwiebel hacken. Milch mit Zwiebelvierteln, Lorbeerblatt und Nelke aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Abseihen.

Butter in einem Topf erhitzen, gehackte Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, Mehl begeben und mitrösten. Mit der warmen Gewürzmilch aufgießen und die Mischung mit einem Schneebesen zu einer weichen Béchamelsauce rühren. Blattspinat einrühren, einige Minuten mitdünsten. Im Mixerglas sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und mit Sauerrahm verfeinern.

Für die Braterdäpfel die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin anrösten, die Erdäpfelscheiben goldbraun mitrösten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, mit Schnittlauch bestreuen.

Eier in Butter zu Spiegeleiern braten, Salz darüberstreuen.



2024 Roter Veltliner
Von den Wagramer
Terrassen
Weingut Waldschütz

WEINBESCHREIBUNG

Kräftiges Gelb im Glas. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit fruchtigen Noten und feiner Würze. Die ausgewogene Säurestruktur verleiht Frische und Balance, während cremige Nuancen den facettenreichen, anhaltenden Abgang begleiten.

CHARAKTER

charaktervoll
fruchtig
würzig
harmonisch
cremig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Paprikahendl mit Butternockerln

DATEN

Alkohol 13.0 % vol

Paprikahendl mit Butternockerln



Für 4 Personen

1 Hendl, ca. 1 ½ kg, küchenfertig
 1 Bund Suppengrün, grob geschnitten
 ½ Zwiebel, grob geschnitten
 3 Wacholderbeeren
 3 Pfefferkörner
 Salz
 Pfeffer
 2 EL Öl
 1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
 2 rote Paprika, entkernt, in Würfel
 geschnitten
 1 Knoblauchzehe, gehackt
 1 EL Paprikapulver edelsüß
 1 TL Paradeismark
 Zitronensaft und -schale zum Abschmecken
 40 g glattes Mehl
 250 g Sauerrahm
 100 ml Obers

NOCKERL

500 g glattes Mehl
 3 Eier
 3 Eigelb
 200 ml Milch
 1 EL Butter, zerlassen
 Salz
 Muskatnuss
 Butter zum Schwenken

Flügel, Rückgrat und Kragen vom Hendl abtrennen und mit ca. 500 ml Wasser, Suppengrün, Zwiebel, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern 1 Stunde köcheln lassen. Hühnersuppe abseihen und auf 300 ml einreduzieren.

Das restliche Hendl in 2 Bruststücke und jeweils 2 Ober- und Unterkeulen teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl in einer großen schweren Pfanne ohne Farbe anbraten. Aus der Pfanne heben.

Im Bratenrückstand Zwiebelwürfel, Paprikawürfel und Knoblauch anschwitzen. Paprikapulver und Paradeismark kurz mitrösten und mit der Hühnersuppe aufgießen. Zitronenschale und die Hühnerstücke dazugeben und ca. 40 Minuten mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze weich schmoren. Die Hühnerstücke erneut aus der Pfanne heben (eventuell vom Knochen lösen und die Haut entfernen oder die ganzen Stücke belassen).

Mehl mit Sauerrahm glatt rühren und in die Paprikasauce einrühren. Kurz aufkochen lassen und die Sauce mit einem Stabmixer oder im Mixerglas sehr fein mixen. Obers einrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und kurz ziehen lassen.

Für die Nockerl alle Zutaten bis auf die Butter zum Schwenken zu einem glatten Teig verrühren. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig durch ein Nockerlsieb in das Wasser streichen, immer wieder umrühren. Nockerl aufkochen, kurz ziehen lassen, bis sie aufschwimmen, abseihen. Butter schmelzen, Nockerl darin schwenken, mit Salz und Muskatnuss würzen.



2024 Grüner Veltliner Stein Weingut Förthof

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün im Glas. Am Gaumen saftig und elegant mit feiner Würze und pfeffrigen Anklängen. Fruchttige Nuancen von Pfirsich, Marille und Ananas werden von einer lebendigen Säure und zarter Mineralität getragen. Feingliedrig gebaut mit pikantem, animierendem Abgang.

CHARAKTER

elegant
würzig
fruchtig
pikant
feingliedrig
saftig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Frühlingsalat mit Beef Tataki

DATEN

Alkohol 13.0 % vol

Frühlingssalat mit Beef Tataki



Für 2 Personen

TATAKI

200 g Dry-aged Beiried
100 ml Sojasauce
1 Chilischote, fein gehackt
Öl zum Braten

ZWIEBEL-PONZU-MARINADE

2 EL Sesam
25 ml Sojasauce
50 ml Reisessig
10 ml Zitronensaft
1 Zwiebel, sehr fein gehackt
etwas Knoblauch, sehr fein gehackt
40 ml Traubenkernöl

100 g dünne Reismudeln
2 Handvoll frischer junger Salat,
z.B. Vogelsalat, junge Spinatblätter
Kräuter, z.B. Wildkerbel, Schnittlauch,
Koriander
1 Handvoll Sprossen,
z.B. Sojasprossen, Erbsensprossen
1 Avocado, entsteint, geschält, klein
geschnitten
1 Mango, entsteint, klein geschnitten

Beiried in Sojasauce mit Chili über Nacht im Kühlschrank marinieren. Aus der Marinade nehmen und in einer Pfanne mit wenig Öl ca. 1 Minute pro Seite rundherum sehr scharf anbraten. Das Fleisch soll innen komplett roh sein und nur eine dünne gebratene Rinde aufweisen. Aus der Pfanne heben und beiseitestellen.

Für die Marinade Sesam in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Sojasauce, Reisessig und Zitronensaft gut vermengen. Feinst gehackte Zwiebel und Knoblauch, Sesam sowie Traubenkernöl unterrühren.

Die dünnen Reismudeln 3 Minuten in Salzwasser kochen, abschrecken.

Salate, Nudeln, Kräuter und Sprossen mischen und mit Ponzu- Marinade marinieren.

Die Beiriedschnitte in dünne Scheiben aufschneiden, mit Salat, Avocado und Mango anrichten.



2023 Weißburgunder
Wagram
Weingut Stefan Bauer

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb im Glas. Am Gaumen opulent und harmonisch mit reifer Frucht. Noten von Honigmelone, Mango und kandierten Mandeln verbinden sich mit einer weichen, cremigen Textur. Saftiger, fruchtbetonter Abgang mit schöner Länge.

CHARAKTER

opulent
fruchtig
weich
harmonisch
cremig
saftig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Tom Kha Gung

DATEN

Alkohol 13.0 % vol

Tom Kha Gung



Für 2 Personen

- 200 ml Kokosmilch
- 300 ml Gemüsesuppe
- 1 Stange Zitronengras, geschält, sehr fein geschnitten
- 25 g Galgant (Thai-Ingwer, ersatzweise Ingwer), geschält, gehackt
- ½ rote Chili, entkernt, gehackt
- 2 kleine Kaffirlimettenblätter, in kleine Stücke gezupft
- 50 g Shiitakepilze, grob geschnitten
- 150 g Garnelen, küchenfertig
- Salz Pfeffer
- ½ TL Zucker
- Saft von ½ Limette
- Fischsauce
- 1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
- ½ rote Chili, in Scheiben geschnitten
- ½ Bund frischer Koriander

Kokosmilch mit Suppe, Zitronengras, Galgant, Chili und Kaffirlimettenblättern zum Kochen bringen. Nach ca. 5 Minuten Shiitake und Garnelen zugeben und weitere 4 Minuten kochen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Limettensaft und Fischsauce abschmecken. In Schalen füllen und nach Belieben mit Frühlingszwiebeln, Chili und Koriander bestreuen.

M Ö R W A L D D

Exklusive Nachrichten, Insights und kulinarische
Inspirationen:

Jetzt Teil des MÖRWALD WhatsApp-Kanals werden.

JETZT FOLGEN

