

M Ö R W A L D

Easy Drink



RELAIS &
CHATEAUX

Diversity Weißwein

Cuvée 2023

Weingut Polsterer

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb mit strahlenden Reflexen. In der Nase ausdrucksstarke Aromen von reifen Trauben, feinen Holunderblüten, Zitronenmelisse und Stachelbeeren. Am Gaumen frisch und saftig mit lebendiger Frucht und einer harmonischen, zugänglichen Struktur. Der Abgang zeigt sich angenehm frisch und anhaltend.

CHARAKTER

frisch
saftig
fruchtig
blumig
harmonisch
zugänglich
anhaltend

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Confierter Seesaibling mit Erdäpfelgnocchi,
Nussbitterschaum & Erbsen

DATEN

Alkohol 12.0 % Vol.



Confierter Seesaibling mit Erdäpfelgnocchi, Nussbutterschaum & Erbsen



Für 2 Personen

ERDÄPFELGNOCCHI

350 g mehliges Erdäpfel
1 Eigelb S
20 g Butter, zerlassen
Salz, Muskatnuss
50 g Erdäpfelstärke

ERBSEN

50 g Erbsen
1 TL Butter
Salz, Pfeffer

ZUCKERERBSENSCHOTEN

Oliveöl zum Anschwenken
Salz, Pfeffer

SEESAIBLING

2 Seesaiblingsfilets à 150 g
Salz
Pfeffer
Zitronenzesten
Öl und Butter zum Vakuumieren

NUSSBUTTERSCHAUM

50 g Butter
50 ml Geflügelfond
50 ml Obers
Salz, Pfeffer

Für den Gnocchiteig Erdäpfel waschen, kochen und schälen. Im warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse pressen und mit Eigelb, flüssiger Butter, Salz, Muskat und Stärke zu einem glatten Teig verkneten. Teig in kleine Stückchen teilen und zu Gnocchi drehen. Kurz vor dem Anrichten in Salzwasser kochen.

Die Seesaiblingsfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten würzen. Mit Öl und Butter in einen Vakuumsack füllen und vakuumieren. Im Wasserbad bei 60°C ca. 8. Minuten garen.

Für den Nussbutterschaum zuerst die Nussbutter herstellen: Butter in einem Topf schmelzen und zum Köcheln bringen, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt. Überkühlen lassen, mit Fond und Obers mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Die Erbsen blanchieren, in Butter schwenken und würzen.

Zuckererbsenschoten zu feinen Streifen schneiden und kurz in Olivenöl anschwenken, salzen und pfeffern.

Filets mit Gnocchi, Nussbutterschaum und Erbsen anrichten, mit Zuckererbsenschoten toppen.

Grüner Veltliner
Weißkirchen 2024
Weingut PAX

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb mit feinen grünlichen Reflexen. In der Nase würzige Aromen, florale Noten und eine zarte exotische Frucht. Am Gaumen frisch und harmonisch mit lebendigem Säurespiel, feiner Mineralität und ausgeprägtem Trinkfluss. Der Abgang zeigt sich klar, elegant und angenehm anhaltend.

CHARAKTER

würzig
floral
frisch
mineralisch
harmonisch
exotisch
elegant

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Wildhasensugo mit hausgemachten
Dinkelfleckerln

DATEN

Alkohol 12.0 % Vol.



Wildhasensugo mit hausgemachten Dinkelfleckerln



Für 2 Personen

WILDHASENSUGO

1 EL Honig
½ kleine rote Chilischote
10 g Ingwer
1 Knoblauchzehe
½ große Zwiebel
270 g Hasenfleisch, faschiert
35 g Wurzelspeck, faschiert
130 g Wurzelgemüse, faschiert
20 g Paradeismark
120 ml Rotwein
Petersilie
Salz, Pfeffer
Petersilie, gehackt

FLECKERL

35 g Dinkelmehl
100 g Dinkel-Vollkornmehl plus Mehl zum
Arbeiten
1 Ei L
1 EL Olivenöl
1-1 ½ EL Wasser
Salz

Parmesan, gerieben
Petersilie, gehackt

Honig erhitzen, gehackte Chili, gehackten Ingwer, gehackten Knoblauch und gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Faschiertes Fleisch, Speck und Gemüse mitrösten, Paradeismark kurz mitrösten, Rotwein angießen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Für die Fleckerl alle Zutaten in der Rührmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kräftig verkneten (Wassermenge nach Bedarf variieren). Teig in Klarsichtfolie kühl 1 Stunde rasten lassen.

Teig nochmals durchkneten, in 4 Teile teilen, rechteckige Platten formen und in mehreren Durchgängen mit der Nudelmaschine dünn auswalzen.

Teig zusammenklappen und auf Stufe 2 auswalzen. Vorgang mehrmals wiederholen, dazwischen immer mit Mehl stauben und sehr dünn auswalzen. Danach die Teigbahnen zu Fleckerl schneiden, stauben und etwas antrocknen lassen. In reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Mit heißem Wildhasensugo, Parmesan und Petersilie anrichten.

Pinot Noir 2022

Weingut Edelbauer

WEINBESCHREIBUNG

Elegantes Rubinrot im Glas. In der Nase feine Aromen von dunklen Beeren, zarten Veilchen und reifen Kirschen. Am Gaumen präsentiert sich der Pinot Noir elegant und ausgewogen mit feiner Frucht und burgundischer Stilistik. Der Abgang zeigt sich harmonisch und angenehm anhaltend.

CHARAKTER

elegant
fruchtig
beerig
floral
harmonisch
ausgewogen
anhaltend

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Reh mit Selleriepüree,
Kirschen & Eierschwammerln

DATEN

Alkohol 13.0 % Vol.



Reh mit Selleriepüree, Kirschen & Eierschwammerln



Für 2 Personen

SELLERIEPÜREE

1/3 Knollensellerie
25 ml Obers
100 ml Milch
60 g Butter

REHRÜCKEN

250 g Rehrückenfilet, entfließt
Salz, Pfeffer
Wacholder, gemahlen
Öl zum Anbraten
1 Knoblauchzehe
1/2 Zweig Rosmarin
1/2 Zweig Thymian

SAUCE

50 g Heidelbeeren
10 g Butter plus Butter zum Montieren
130 ml Reh- & Wildsauce
1 schwarze Nuss
1 EL Kakao
15 g Bitterschokolade

EIERSCHWAMMERL

50 g Eierschwammerl
Butter zum Anschwitzen
Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch

8 Amarenakirschen, lauwarm erwärmt

Den Knollensellerie schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Mit Obers, Milch und 100 ml Wasser kochen, bis er zerfällt und die Flüssigkeit reduziert ist, dann im Turmboxer mit Butter vermischen.

Den Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen und auf beiden Seiten in Öl scharf anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C Umluft 8-9 Minuten garen, danach bei 58°C bis zum Anrichten rasten lassen.

Für die Sauce die Heidelbeeren mit Butter aufkochen, mit Wildsauce aufgießen. Fein geschnittene schwarze Nuss hinzufügen, mit Kakao und gehackter Schokolade verfeinern, mit Butter montieren.

Die Eierschwammerl putzen und nach Bedarf klein schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Schwammerl darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Knoblauch abschmecken.

Das Reh in brauner Butter mit der zerdrückten Knoblauchzehe und den Kräutern nochmals scharf anbraten, mit Küchenrolle abtupfen und in gleich große Stücke schneiden. Mit Selleriepüree, Eierschwammerln, Sauce und Kirschen anrichten.

Chardonnay 2024

Weingut Sutter

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb mit feinen goldenen Reflexen. In der Nase duftig und exotisch mit Aromen von reifer Ananas, Marille und feinen Schokoladennoten. Am Gaumen saftig und weich mit zart cremiger Struktur und harmonischer Frucht. Der Abgang zeigt sich angenehm frisch mit einer feinen salzigen Note und reifer Ananas.

CHARAKTER

duftig
exotisch
fruchtig
saftig
cremig
harmonisch

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Paella

DATEN

Alkohol 13.0 % Vol.



Paella



Für 6 Personen

150 g dicke weiße Bohnen, getrocknet
300 g flache Fisolen
350 g Hähnchenfleisch, ausgelöst
350 g Kaninchenfleisch, ausgelöst
Salz
Olivenöl zum Anbraten
600 g spanischer Paella-Reis

1l Fischfond
1 Msp. Pimenton dulce
2 EL Paellero-Paellagewürz
500 g Miesmuscheln
8 Riesengarnelen
Knoblauch
350 g Frutti die Mare, gemischt
2 Zitronen, geviertelt

Die weißen Bohnen am Vortag in Wasser einweichen.

Fisolen und Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch salzen und in Olivenöl in einer Paella-Pfanne braun anbraten. Bohnen und Fisolen hinzufügen, kurz anrösten. Reis dazugeben und 2 Minuten mitrösten. Mit Fischfond aufgießen, Pimenton und Paellagewürz zugeben. 30-35 Minuten ohne umzurühren auf hoher Stufe köcheln lassen. Anschließend zugedeckt 5-10 Minuten ziehen lassen. Die Paella ist fertig, wenn der Reis trocken und auf der Unterseite leicht knusprig ist.

Während der Reis gart, Miesmuscheln putzen und säubern. In einem Topf in Salzwasser zugedeckt heiß aufkochen und dann ca. 10 Minuten garen. Muscheln, die sich nicht öffnen, entsorgen und nicht verwenden. Zwischenzeitlich die Riesengarnelen waschen, putzen und 5 Minuten in Olivenöl mit etwas Knoblauch anbraten. Frutti die Mare in Olivenöl 2 Minuten scharf anbraten.

Paella mit den Riesengarnelen, Miesmuscheln, Frutti die Mare und Zitronenvierteln garnieren.

Roter Veltliner
Ried Eisenhut 2024
Weingut Nimmervoll

WEINBESCHREIBUNG

Helles Goldgelb mit feinen Reflexen. In der Nase vielschichtig und ausdrucksstark mit feinen würzigen und mineralischen Aromen. Am Gaumen kraftvoll und komplex mit straffer Struktur, feiner Frucht und lebendiger Spannung. Die Herkunft aus rotem Schotter und sandigem Löss verleiht dem Wein eine markante Mineralität und Tiefe. Der Abgang zeigt sich präzise, elegant und anhaltend.

CHARAKTER

komplex
würzig
mineralisch
strukturiert
kraftvoll
vielschichtig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Schweinsbraten nach Oma
Mörwald

DATEN

Alkohol 13.5 % Vol.



Schweinsbraten nach Oma Mörwald



Für 6 Personen

SCHWEINSBRATEN

1 ½ kg Jungschweinsbraten mit Schwarte
(am besten Bauch)
Salz, Pfeffer, Kümmel
etwas Schweineschmalz
2 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
500 ml Rindssuppe

KRAUTSALAT

2 Zwiebeln, fein geschnitten
100 g Speckwürfel
Öl zum Anbraten
1 EL Honig
250 ml Weißwein
600 g Weißkraut, gehobelt
Kümmel, Salz, Pfeffer
Koriander, gemahlen

ERDÄPFELKNÖDEL

1 1/5 kg große Erdäpfel
2 Eigelb
etwas Öl oder Butter
Salz, Muskatnuss
ca. 250 g Stärke

Den Schweinsbraten in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, die Schwarte einschneiden und das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und gepresstem Knoblauch einreiben. Ein tiefes Blech mit Schmalz befetten, Schweinsbraten daraufsetzen, Zwiebeln grob schneiden, drumherum legen. Schweinsbraten mit Suppe untergießen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Umluft ca. 80 Minuten braten, dann bei 230°C Umluft 30-40 Minuten aufknuspern.

Für das Kraut Zwiebeln und Speck in Öl anschwitzen, mit Honig karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen, gehobeltes Kraut sowie Gewürze dazugeben und dünsten, bis das Kraut weich ist.

Die Erdäpfel waschen, kochen und schälen und in warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse pressen. Mit Eigelb, Öl, Salz, Muskat und Stärke (die Menge der Stärke ist abhängig von den Erdäpfeln - kann auch etwas mehr sein) zu einem glatten Teig verkneten und Knödel formen. In Salzwasser 18-20 Minuten kochen, zur Seite stellen und einige Minuten ziehen lassen.

M Ö R W A L D

Exklusive Nachrichten, Insights und kulinarische
Inspirationen:

Jetzt Teil des MÖRWALD WhatsApp-Kanals werden.

JETZT FOLGEN

