

Weininformationen

Vina Berceo

Rioja Berceo „Cosecha“ ist der junge Rioja, der die Frucht des Tempranillo ganz charakteristisch hervorbringt. Ideal für Freunde von Weinen ohne Eichenholzausbau.

Den Namen **Gonzalo de Berceo** dürfen nur die Reserva und Gran Reserva Weine der Vina Berceo tragen, die mindestens ein bzw. drei Jahre im Barrique und anschließend 2 Jahre in der Flasche gereift sind.

Die Bezeichnung **Los Dominios de Berceo** ist besonders hochwertigen Weinen vorbehalten, die aus Trauben einzelner Weinberge erzeugt werden und aus diesem Grund auch nur in limitierter Menge verfügbar sind.



Angebot

Sangria

Zutaten:

Für 10 Portionen:

- 3 Orangen
- 2 Zitronen
- 1 Limone
- 2 Pfirsiche, frisch
- 2 TL Zucker
- 5 cl Weinbrand
- 5 cl Roter Weinbergpfirsich Likör**
- 5 cl Apfelsaft
- 1 L Rotwein, z.B. Bardolino
- 1 Zimtstange**
- 10 Eiswürfel

Zubereitung:

Für Sangria ungespritzte Früchte verwenden. Gut abwaschen und trockenreiben. Sangria braucht nicht extra in einem Bowlgefäß zubereitet werden. Es eignet sich auch eine große Glasschüssel.

Orangen mit Schale in Stücke, Zitrone mit Schale in Scheiben, Limone mit Schale in Stücke schneiden und in das Gefäß geben. Pfirsiche häuten und in Stücke schneiden. Früchte mit Zucker süßen. Weinbrand, Apfelsaft und den Roten Weinbergpfirsich Likör zufügen.

Alles kurz mit dem Löffel durchmischen und eine Zimtstange zufügen die jedoch kurz vor dem Servieren wieder entfernt wird. Möglichst Spanischen Rotwein zufügen und



Grefi GmbH
Nüsse & Spezialitäten

Spanische Spezialitäten



die Sangria im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Eiswürfel in die Sangria geben. Wer es etwas leichter mag, kann die Sangria auch noch mit einem ¼ L Sodawasser auffüllen.

Die Sangria wird in kleinen Bechern oder Bowlegläsern serviert, in die man am besten einen kleinen Löffel oder einen Cocktailspieß für die Früchte stellt.

Zubereitungszeit:

15 Minuten

Gesamtzeit:

Etwa 1 Stunde

144 Kcal pro Portion

Paella

Zutaten:

Für 3 Portionen:

3 EL Olivenöl aus Sitia

150 g Hähnchenbrustfilet

100 g Calamaris

100 g Shrimps

150 g Schweinefilet

1 Zwiebel

2 Paprika

10 Oliven

125 g Reis

1/8 Weißwein



¼ L Brühe

Kurkuma

1 Tomate

60 g Erbsen

100 g Langustenschwänze

200 g Muscheln

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 °C vorheizen, inzwischen in einer beschichteten Pfanne Olivenöl aus Sitia erhitzen. Calamaris (ohne Panade), Shrimps und kleingeschnittenes Hähnchenfilet kurz braten und warmstellen. Dann bei hoher Hitze kleingeschnittenes Schweinefilet kross braten, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Oliven, halbierte und in Scheiben geschnittene Tomate, Erbsen, rote und grüne Paprikastreifen und Knoblauch zufügen. Mit einer kleingeschnittenen Chilischote, Pfeffer und Salz würzen. Den rohen Reis dazugeben. Kurz mit schmoren und mit Weißwein ablöschen.

Kurkuma mit Brühe vermischen und zugießen. 10 Minuten köcheln lassen. Muscheln und Langustenschwänze 10 Minuten in Salzwasser kochen und ebenfalls zum Reis geben. Wer keine Paella-Pfanne besitzt, kann auch alles in eine Auflaufform oder Saftpfanne umfüllen.

Die Form mit Alufolie abdecken. Auf der mittleren Schiene 20 Minuten, dann ohne Folie noch 10 Minuten weiter backen

Aioli original

Zutaten:

Für 3 Portionen:

1 Knoblauch

5 cl Olivenöl aus Sitia

Salz

Zubereitung:

Knoblauchzehen pellen und durch die Knoblauchpresse in einen Mixbecher drücken. Ganz langsam mit Olivenöl aus Sitia zufügen und dabei mit dem Pürierstab mixen, bis eine Paste entsteht. Die Menge vom Öl richtet sich nach der Größe und Frische der Knoblauchknolle, da sie unterschiedlich viel Saft abgibt. Wichtig ist, dass man das Öl sehr langsam zugießt, damit sich eine Emulsion bilden kann. Sollte es passieren, dass sich Knoblauch und das Olivenöl aus Sitia trennen, kann man ganz langsam frische Milch zufügen, die dann als Emulgator dient. Zum Schluss würzt man die Paste mit Salz.

Zubereitungszeit:

10 Minuten

150 Kcal pro Portion

Aioli original ist eher eine scharfe Gewürzpaste, die man nur in kleinen Mengen verwendet. Man kann Aioli zum Würzen von Fleisch, Geflügel, Gemüse etc. verwenden.

