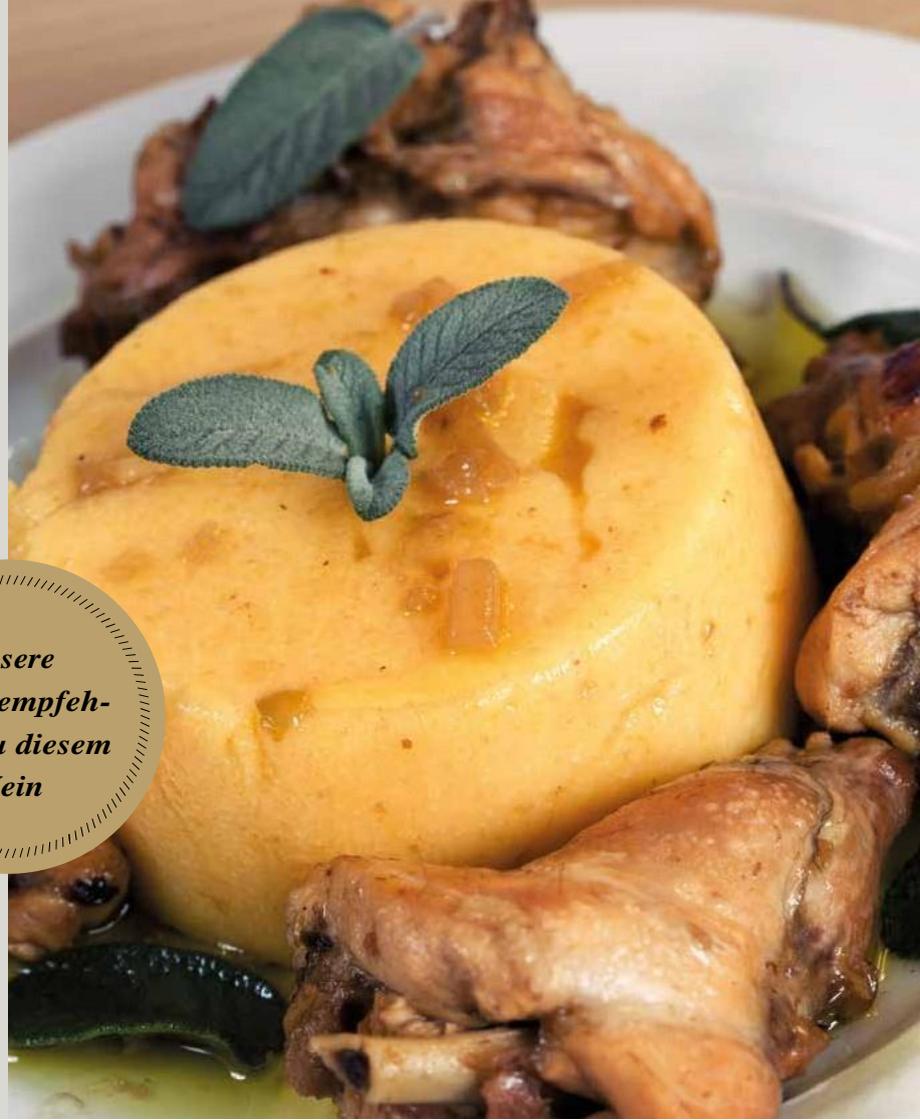


GESCHMORTES KANINCHEN MIT KÄSE & POLENTA



*Unsere
Rezeptempfehlung
zu diesem
Wein*



GESCHMORTES KANINCHEN MIT KÄSE & POLENTA

Zutaten

*1 Kaninchen (schon vom Händler
in etwa 2 Stücke teilen lassen)*
4 Zweige Rosmarin / 8 Zweige Thymian
1/2 Bund Oregano
4 Salbeiblätter
2 Lorbeerblätter
4 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
50 g Butter
100 ml Gemüsebrühe
300 ml trockener Weißwein
(ersatzweise Gemüsebrühe)
1 l Gemüsebrühe
250 g feine Polenta (Maisgrieß)
200 g Doppelrahm- oder Ziegenfrischkäse
Salz / Pfeffer

Zubereitung

Kaninchen säubern. Die Stücke salzen und pfeffern. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und mit den Lorbeerblättern grob hacken. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Das Öl in einem Schmortopf auf dem Herd erhitzen. Kaninchenstücke darin portionsweise bei starker Hitze rundherum gut anbraten und aus dem Topf nehmen. Dann Kräuter und Knoblauch kurz im Bratfett schwenken. Mit Brühe und Wein ablöschen.

Kaninchen wieder einlegen und zugedeckt im Ofen etwa eine Stunde schmoren lassen, zwischendurch wenden. Inzwischen für die Polenta die Brühe zum Kochen bringen. Die Polenta mit dem Schneebesen gründlich einrühren und bei geringer Hitze etwa 30 Minuten garen.

Dabei ab und zu umrühren. Den Frischkäse in kleine Stücke teilen.

Die Butter klein würfeln und gründlich unter die Polenta mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frischkäse locker unterheben und die Polenta mit dem Kaninchen servieren.



Vino d'Italia WEINDEPOT · Wolfgang Schieß ·
65719 Hofheim-Marxheim · Eddersheimer Str. 2

Telefon: 06192-9550870 · Telefax: 06192-9550871
www.vinoditalia.eu

2019 Montepulciano d`Abruzzo Terre de Chieti DOP Tenuta Ulisse

Wein · Rotwein · Montepulciano · DOC · trocken · Tenuta Ulisse

Preis: **10,95 € / Fl.**

Herkunft Land: Italien, Abruzzen (Abruzzo)

Art: Rotwein, trocken

Qualität: Denominazione di origine controllata

Sorte: Montepulciano

Inhalt: 0,75 Ltr. Fl.



Trinktemperatur: 16 °C bis 18 °C

Alkohol: 14,0 Vol. %

Restsüße: 4,0 Gramm pro Liter

Säure: 5,3 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Leuchtendes Rubinrot. Von den Aromen in der Nase dominieren saftige-fruchtige Noten von roten Beeren und Schwarzkirsche. Sekundär animieren würzige Noten wie Paprika und frische Minze, kombiniert mit dezenten Karamellnoten und Schokolade.
Am Gaumen fleischig, saftig, viel Frucht, feinwürzig, dicht, finessenreich, enorme Fruchtfülle, elegant, muskulös und mit langem Nachhall. Rebsorte: Montepulciano d`Abruzzo
MUNDUS VINI: Gold (Jg. 2014)
Luca Maroni: 92 Punkte (Jg. 2014)

Empfehlung:

Perfekt zu rotem Fleisch, kräftigen Risottogerichten, Pizza und reifem Käse.

Erzeuger:

Die beiden Brüder Antonio und Luigi Ulisse setzen ein Erbe fort, das sie von ihrem Großvater übernommen haben, der Anfang 1900 hier die ersten Rebstöcke pflanzte, um Wein für den lokalen Verkauf zu produzieren. Heute erstrecken sich die Weinberge von Tenuta Ulisse auf 55 ha um die Dörfer Crecchio und Lanciano im Landesinneren und Ortona an der Küste. Damit verfügt das Weingut über ein großartiges Mosaik an Terroirs, und jede Rebsorte hat die für sie optimalen Standortbedingungen. Wer die Typizitäten der besonderen Abruzzen-Rebsorten wie Pecorino, Trebbiano d`Abruzzo, Montepulciano d`Abruzzo ausdrucksvoll riechen und schmecken möchte, kommt an Ulisse nicht vorbei! Die selektive Handlese erfolgt in 10 kg-Behältern, gekühlt durch Trockeneis werden gelangen die Trauben unbeschädigt zur Kellerei. Dort werden sie nochmals selektiert, um ein absolut gesundes Lesegut zu gewährleisten. Die Trauben für Rosé und Weißweine werden durch Stickstoff während 3 Minuten auf -5°C herunter gekühlt. Dabei wird die Zellstruktur aufgebrochen und die Extraktion gefördert, was die intensive, faszinierende frisch-fruchtige Aromatik der Weine erklärt.

Sowohl die Etiketten als auch das Logo (Pferd) des Weingutes sprechen die Sprache der Weine: Das Pferd steht für Freiheit, für Aufbruch, für Bewegung und symbolisiert den Innovationsdrang von Antonio und Luigi. Die bunten Etiketten sind eigens von dem Künstler Gino Masciarelli für die Ulisse Weine entworfen worden und drücken die Aromenexplosion aus, die die Weine verkörpern.

UNICO

Die UNICO Linie von Tenuta Ulisse ist besonders durch die Verwendung autochthoner Rebsorten charakterisiert, die ausschließlich als rebsortenreine Weine ausgebaut werden. Sie bietet somit die Brücke zwischen der jugendlichen, frechen Basislinie Sogno di Ulisse und der Premiumlinie AMARANTA.

