

# amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



## Syrah 'Parra' Demeter DO Irjimpa



Bodenständiger Syrah mit anfangs typischen, leicht animalischen Noten, gefolgt von reifen Sauerkirschen, sommerlichen Kräutern und Blumen in der Nase. Auf der Zunge frisch, gesellen sich Aromen von würzigem Pflaumenmus und weißem

Pfeffer hinzu. Fest, mit fleischiger Struktur und zurückhaltenden Gerbstoffen, beweist dieser jugendliche Wein Talent zum idealen Feierabendwein in Demeterqualität!



## EINKAUFSLISTE

- 400 g** violette Bio-Kartoffeln
- 1** Schalotte fein gewürfelt
- 2 EL** Olivenöl
- 500 ml** Bio-Gemüsebrühe
- 2** Gewürznelken
- 1** Lorbeerblatt
- 100 ml** Rote Beetesaft
- 50 g** Sellerie in feinen Streifen  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

(Rezept für 4 Personen)

# la sopa de patata azul

## Violette Kartoffelsuppe

### ZUBEREITUNG

- 1.** Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte in Öl anschwitzen, Kartoffeln hinzufügen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Gewürznelken und Lorbeerblatt dazugeben und weich kochen.
- 2.** Lorbeerblatt und Gewürznelken herausnehmen, die Kartoffeln kurz mit dem Stabmixer pürieren, den roten Beetesaft einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zur Garnitur

Die Selleriestreifen kurz in 1 EL Öl anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. 1 Kartoffel in feine Scheiben schneiden, ebenfalls in Öl anbraten und abtropfen lassen. Die Suppe mit den Sellerie- und Kartoffelchips garnieren.



ca. 45 min



leicht

amuse vin – eine Idee von:  
Riegel Bioweine  
[www.riegel.de/amuse-vin](http://www.riegel.de/amuse-vin)

