

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Merlot Stellar Organics ohne SO₂-Zusatz



Der Merlot ohne SO₂ Zusatz präsentiert Fruchtaromen von reifen Brombeeren, Heidelbeeren und saftig süßen Kirschen. Ein weicher und harmonischer Wein, dessen volle Frische perfekt zu den gebratenen Aromen

von Gemüse und Fleisch passen. Er bereitet aber auch uneingeschränkt Vergnügen, wenn Sie einfach Lust auf ein Glas Wein haben.



EINKAUFSLISTE

- 1,5 kg** Bio-Rindersteakfleisch
- 1** Bio-Orange
- 3** Bio-Knoblauchzehen
fein gehackt
- 5 cm** Ingwer in feinen Würfeln
- 125 ml** Sojasauce
- 1 Tl** Rohrzucker
- 30 ml** frisch gepresster
Orangensaft
- 6** Bio-Frühlingszwiebeln
- 2** rote Bio-Zwiebeln
geachtelt
- 10** Bio-Cocktailtomaten
- glatte Petersilie fein
gehackt
- Meersalz, Pfeffer
- Holzspieße

(Rezept für 4 Personen)

bertys beef skewer

mit Zwiebeln, Orangen und Ingwer

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch in 2–3 cm breite Streifen, die Orangen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Zucker und Orangensaft in einer Schüssel vermengen und das Fleisch darin 1–4 Stunden marinieren. Besser vier Stunden als eine.

2. Das obere grüne Drittel der Frühlingszwiebeln entfernen den Rest in 4–5 cm lange Streifen schneiden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abwech-

selnd mit Orangenscheiben, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln auf die Holzspieße stecken. Bei großer Hitze auf dem Grill, im Backofengrill oder in der Grillpfanne in 5–7 min saftig grillen. Die Cocktailtomaten als Beilage ebenfalls kurz angrillen.

 ca. 30 min  leicht


amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vin

