



SPICY CORN CHOWDER

SÜDAFRIKANISCHES, LEICHT-SCHARFES MAIS-SÜPPCHEN

Zutaten für ca. 4 Portionen

1 Päckchen Suppengrün (TK)
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
2 Dosen Mais (Abtropfgewicht
ca. 225 g)
6 EL Chiliöl
1 ½ EL Currypulver
800 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
Saft von einer halben Limette
Salz
Pfeffer

- Knobli mit Suppengrün und etwa der Hälfte der Chilischote in Chili-Öl anschwitzen
- Mais abtropfen lassen, dann in den Topf dazu geben, ca. 5 min mit braten
- ca. 4 EL Mais entnehmen und zur Seite stellen für die Deko später
- mit Salz und Pfeffer abschmecken, Currypulver hinzugeben, mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- bei niedriger Temperatur ca. 5 min köcheln lassen, dann Sahne und Limettensaft unterrühren
- weitere 5 min köcheln lassen, dass die Aromen sich verbinden können
- mit dem Stabmixer grob pürieren
- vor dem Servieren 1 EL von dem angebratenen Mais hinzugeben, gerne auch mit etwas Farbkontrast dekorieren, z.B. restliche Chili fein geschnitten, Chili Fäden oder auch bunte Sprossen

Dazu passt ein fruchtbetonter Weißwein mit leichter bis mittlerer Säure, z.B. Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Chenin Blanc



LADEN



BEEF POTJIE

SÜDAFRIKANISCHER RINDFLEISCH-EINTOPF MIT BUNTEM GEMÜSE

Zutaten für ca. 5-6 Portionen,
ca. 5 Std Garzeit, muss unbedingt
am Vortag zubereitet werden

Rapsöl
Rindfleisch aus der Schulter, ca.
800 g
Bauchspeck 250 g
ca. 2 kg Zwiebeln (vom Volumen
her mehr als das Fleisch)
3-4 Stangen Sellerie
4-6 Karotten
3 Knoblauchzehen
Gemüse nach Belieben, z.B.
Kartoffeln festkochend (pro
Person ca. 2 Stk)
1 Hokkaido Kürbis
400g Champignons
400g Prinzessbohnen
Rinderfonds 500ml
dunkles Bier 500ml
1 EL grobkörniger Senf
2 Lorbeerblätter
Aprikosenmarmelade
Cashews, naturbelassen
schwarzer Pfeffer
Salz
1,5 EL Paprika edelsüß
nach Bedarf Cayenne Pfeffer

- Öl in einem großen Topf oder Bräter erhitzen
- Rindfleisch in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden, scharf anbraten
- Speck und Zwiebeln grob in Würfel schneiden, dazu geben, gemeinsam anbraten, bis Zwiebeln glasig
- mit Salz & Pfeffer würzen
- Sellerie, Karotten und Knobi gewürfelt hinzugeben, kurz mit anbraten
- Ablöschen mit Fonds und Bier
- Senf und Marmelade hinzugeben und unterrühren
- Paprikapulver, Lorbeerblätter und Cayennepfeffer hinzugeben
- 1 Std bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei NICHT umrühren
- Kartoffeln in grobe Stücke schneiden, auf dem Eintopf verteilen, 1 Std köcheln lassen, dabei NICHT umrühren
- Kartoffeln unterheben, jetzt der Größe nach jedes Gemüse Schicht für Schicht, jeweils für 1 Stunde NICHT rühren, dann unterheben, nächstes Gemüse, usw.
- Zum Schluss Cashews nach Belieben hinzugeben

Dazu passt ein kräftiger, trockener Rotwein, z.B. ein Côtes du Rhône, südafrikanischer Pinotage oder Cape Blend mit Merlot und Cabernet Sauvignon.



LADT EIN



AMARULA CREAM

CREMIGES MASCARPONE-DESSERT
MIT HERBSTLICHEM PFLAUME-ZIMT-KOMPOTT

Zutaten für 4 Portionen

für die Creme:

200g Mascarpone
2 Becher Schmand
70g Puderzucker
100 ml Amarula
1 Päckchen Vanillezucker

alles zu einer glatten Masse
verrühren & kalt stellen.

für das Pflaumen-Kompott:

Pflaumen nach Belieben in der
Pfanne etwas erhitzen, mit Zimt
& Zucker nach Belieben
bestreuen, etwas
karamellisieren lassen.
Nach Bedarf ablöschen, z.B. mit
Rotwein, Rotweilikör, Portwein
oder Rum.

Kalt stellen, bzw. abkühlen
lassen.

Pflaumen-Kompott in Gläser verteilen, danach die Amarula-Creme
darauf verteilen.

Als Deko eignen sich z.B. Kekskrümel oder Schoko-Raspeln.

Dazu passt ein fruchtbetonter Rotwein. Weitere Alternativen
könnten auch liebliche Weißweine, z.B. eine Riesling Spätlese sein
oder auch ein roter Portwein oder ein süßer Sherry.

BESONDERE WEINE AUS
SÜDAFRIKA FÜR DIE
FESTTAGE SICHERN!



BOSCHENDAL Cap Classique Rosé, brut, NV 23,65 €

MANLEY Chenin Blanc, Tulbagh, 2021 9,60 €

LEOPARD's LEAP Sauvignon Blanc, Franschhoek, 2023 6,99 €

ATLAS SWIFT Chardonnay, Robertson, 2022 34,90 €

ATLAS SWIFT Chardonnay, Cederburg, 2022 34,90 €

PASERENE Chardonnay, Elgin, 2021 64,00 €

MANLEY Pinotage, Tulbagh, 2020 12,50 €

LEOPARD's LEAP Pardus, Franschhoek, 2022 24,95 €

PASERENE Union Syrah, Tulbagh, 2019 64,00 €

BOLAND Cappuccino Pinotage, Paarl, 2023 9,95 €

REGULÄRER PREIS/ FLASCHE,
ZZGL. VERSANDKOSTEN



BIS 23.11.24

SAMMELBESTELLUNG
VIA FRÄULEIN WEIN:

- EINZELFLASCHEN MÖGLICH
- KEINE MINDESTBESTELLMENGE
- KEINE VERSANDKOSTEN