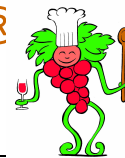




vividus-natürlich®  
Kochrezept



Rezept: 1.034 – „Burgstadter Gerupfter“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Das fränkische Pendant zum Obatzten, ein Gerupfter, der zum Vesper immer mundet.

Zutaten für 4 Personen:

100 g zimmerwarme Butter - 150 g Camembert - 50 g Ziegenfrischkäse - etwas Salz - schwarzen Pfeffer aus der Mühle Paprikapulver edelsüß - ½ Bund Schnittlauch - 4 Radieschen –  
4 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Butter und Käse mit der Gabel zerdrücken und grob vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Den Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und darauf geben. Radieschen und Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Den Gerupften damit garnieren

Beilagen: Servieren Sie Bauernbrot dazu.

Weinempfehlung: Die Weinauswahl ist von der Duft- und Geschmacksintensität, also von der Reife des Camemberts, abhängig. Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und Pfeffer geben Schärfe. Der Wein darf aromabetonnt mit deutlicher Säure sein. Versuchen Sie es einmal mit einem milden Scheurebe Kabinettwein.

Rezeptgeber:

Mit freundlicher Genehmigung des Deutschen Weininstituts GmbH

Trinken lernt der Mensch zuerst, und später erst das Essen.  
Drum soll er auch als Guter Christ, das Trinken nicht vergessen.  
(Volksmund)

„vividus-natürlich® \* - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 \* E-Mail: [info@vividus-natuerlich.de](mailto:info@vividus-natuerlich.de) \* [www.vividus-natuerlich.de](http://www.vividus-natuerlich.de) oder [www.bioweinland.de](http://www.bioweinland.de)