



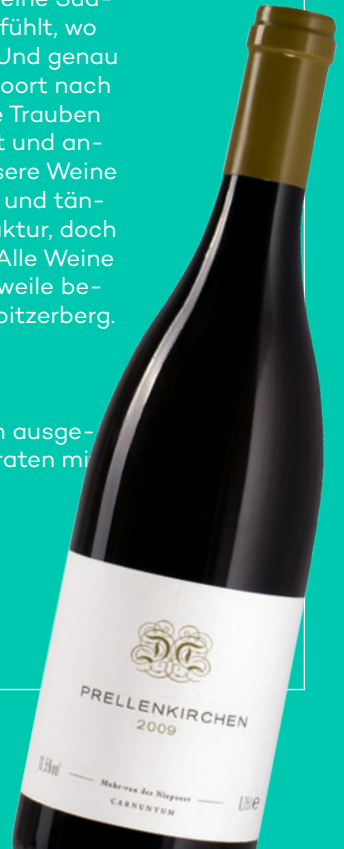
## Prellenkirchen weiß 2009

Weingut Muhr-van der Niepoort  
Österreich, Carnuntum, Göttlesbrunn  
(12 Vol.%)  
Lagerpotenzial bis 2024

Der Wein erinnerte uns in der Blindverkostung etwas an die großen Burgunder und gar nicht so sehr an Veltliner. Vor allem die wohl verdiente Reife in der Flasche hat den Wein richtig elegant geschliffen. Er gleitet mineralisch wie Samt und Seide den Gaumen hinunter und wirkt frisch, leicht, zart und animierend.

Die Heimat der beiden, der Spitzerberg, ist eine Südlage, wo sich der Blaufränkisch sehr wohl fühlt, wo aber auch etwas Weißwein angebaut wird. Und genau dort bewirtschaften Dorli und van der Niepoort nach sehr sanften Methoden die Rebstöcke. Die Trauben werden teilweise mit den Füßen gestampft und ansonsten sehr zurückhaltend extrahiert. »Unsere Weine sollen sich zeigen wie eine Ballerina: leicht und tänzelnd. Im Hintergrund stehen Kraft und Struktur, doch niemals mächtige Opulenz«, so Dorli Muhr. Alle Weine reifen zwei Jahre lang im Holzfass. Mittlerweile bewirtschaften die beiden zwölf Hektar am Spitzerberg.

Dieser elegante Weißweincuvée ist für ein ausgezeichnete Begleiter für Schweinslungenbraten mit Erdäpfeln



[neunweine.at](http://neunweine.at)

Wein kaufen wie ein Kenner

Das Rezept zum Wein powered by

GuteKü<sup>ü</sup>che.at

## SCHWEINSLUNGENBRATEN MIT ERDÄPFELN



### Zutaten für 4 Portionen

1 EL	Butter	1 TL	Zucker
1 Bund	frischer Majoran	2 Stk	Zwiebeln
1 Stk	kleine Zehe Knoblauch	1 Prise	Salz und Pfeffer
5 Stk	mittelgroße Erdäpfel	1 El	Öl
2 EL	Sojasauce	2 Stk	Schweinslun- braten

### Zubereitung

Zwiebeln schälen und in grobe Ringe schneiden, Knoblauch schälen, klein schneiden. Majoran waschen, abzupfen und grob hacken. Erdäpfel in Salzwasser bissfest kochen, schälen und in dickere Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Schweinslungenbraten im Ganzen beidseitig scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben und diese sobald sie kocht immer wieder über den Lungenbraten gießen. Nach etwa 5 Minuten den Braten aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln und rasten lassen.

Im Bratenrückstand Zwiebeln dunkelbraun anschwanken, Zucker zufügen, durchschwanken, Knoblauch und Majoran mit Sojasauce und etwas Wasser ablöschen.

Die Erdäpfelscheiben zufügen nochmals kurz durchrühren, vom Herd nehmen und 2 bis 3 Minuten kurz durchziehen lassen. Den Braten aus der Folie heben, den entstandenen Bratensaft zu den Majoranerdäpfeln geben.

Schweinslungenbraten in beliebig große Stücke schneiden und eventuell portionieren.