

Von: **Wills geniale Genüsse** will@infoautor.de
Betreff: Snacks nach (ganz) alter Schule
Datum: 27. Februar 2025 um 19:00
An: alexfritz@aol.com

WG

Um diese Email als Website anzeigen zu lassen, bitte [hier](#) klicken.



Lieber Herr Will,

„**Wahlen, Wein & Will**“ war das Motto am vorigen Sonntag. Wie bereits zur Sachsen- und Thüringen-Wahl hatten sich 40 NWZ-Leser zum Politisch-Kulinarischen Abend anlässlich der **Bundestagswahl** im Medienhaus in Oldenburg versammelt (Foto unten). Motto diesmal: **deutsche Spitzenweine und deutsche Politik**. Was wir an diesem Abend getrunken haben, stelle ich Ihnen heute im Newsletter vor. Für alle, die dabei waren, gibt es hier die Links zu den Bezugsquellen. Ein Video von der Veranstaltung [kann man sich hier ansehen](#).



So eine Weinprobe braucht natürlich **eine Unterlage**. Käse ist fein. Oliven gehen auch. Wer eine Abwechslung sucht, wird heute fündig. Die **Zwiebel-Krapfen**, deren Rezept ich Ihnen heute offenbare, stammen aus der Küche der **amerikanischen Amish**.

Diese **strenggläubigen Christen** leben vor allem in Pennsylvania und sprechen untereinander noch immer einen deutschen Dialekt, die Sprache des Landes, aus dem sie einst nach Amerika ausgewandert sind. Die Amish sind bekannt wegen ihrer **Technik-Skepsis**. Der Pferdewagen (Foto unten) ist noch immer bevorzugtes Transportmittel, die Kleidung stammt aus dem 19. Jahrhundert, und elektrischer Strom oder Telefon werden von einigen Gruppen abgelehnt.





Die Amish haben jedoch auch eine **traditionelle Küche** bewahrt, die eher einfach, aber **ausgesprochen schmackhaft** ist. Die Zwiebel-Krapfen, die ich einst in den USA entdeckte, gehören dazu. Sie gehen prima zu Weiß-, wie Rotweinen - aber **auch als Snack** am Abend oder gar als Vorspeise für ein umfangreicheres Menü.

Das brauchen Sie

Zwei große **Zwiebeln**

120g **Mehl**

1 gestrichener Teelöffel **Backpulver**

1 gestrichener Teelöffel **Zucker**

½ Teelöffel **Salz**

½ Teelöffel **Pfeffer** (oder nach Belieben)

1 **Ei**

180 ml **Milch**, bei Bedarf etwas mehr

2 Esslöffel **Butter**

Öl zum Frittieren

Tipps für Ihren Zutateninkauf

Die Zwiebeln bestimmen das Aroma der Krapfen. Also kann man hier **variieren**. Inzwischen gibt es **alle Arten von Zwiebeln** zu kaufen – von süß bis scharf. Es lohnt sich zu experimentieren.

Gleiches gilt für den Teig. Außer Pfeffer kann man auch **andere Gewürze ausprobieren**. Allerdings: Das verändert den Charakter der Krapfen, und es besteht auch die Gefahr, dass man das Zwiebel-Aroma tots schlägt.

Und nun ab an den Herd



Zwiebeln fein hacken und in einer Pfanne in etwas Öl auf kleiner Flamme **anbraten**, bis sie glasig geworden sind. Beiseitestellen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Pfeffer und Salz gründlich **vermischen**

Butter auf ganz kleiner Flamme **schmelzen**

Aus der Mehlmischung, dem Ei, der Milch und der geschmolzenen Butter einen **glatten Teig herstellen**

Zwiebeln unter den Teig heben

Mit einem Esslöffel beliebige aber möglichst gleich große **Teigmengen** abstechen und im erhitzten Öl **goldbraun frittieren**

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und **servieren**

Geistige Getränke



Was gab es also bei „Wein, Wahlen & Will“ zu trinken?

Pfalz, Weingut Jülg, Crémant „Jean-Fritz“, brut. Ein frischer, spritziger Schaumwein mit deutsch-französischem Hintergrund. Die Familie Jülg kultiviert die Trauben für dieses **Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay** sowohl auf der pfälzischen als auch auf der elsässischen Seite der Grenze. Traditionelle Flaschengärung. Absolut auf Champagner-Niveau. [Zu haben direkt beim Hersteller.](#) 17 Euro/0,75l

Saale-Unstrut, Weingut Frölich-Hake, Naumburger Steinmeister, Grauburgunder, 2021. Ein sortentypischer, dichter aber frischer Wein mit viel Charakter. Die Lage Naumburger Steinmeister wurde schon vor über 900 Jahren von Mönchen bestockt. Nach den Verheerungen durch Reblaus und DDR-Sozialismus zählt der **Steinmeister zu den interessantesten Lagen im aufstrebenden Weinbau des Saale-Unstrut-Gebietes.** Die Entwicklung seit 1990 ist enorm, und die Qualität wird immer besser. Immer eine Entdeckung wert. [Zu haben direkt beim Weingut.](#) 13,50 Euro/0,75l; 29,50/Magnum

Franken, Weingut Juliusspital, Würzburger Stein, Silvaner, 2023. Ein trockener, stark mineralischer und würziger Wein mit verspielter Frucht aus der Lieblingslage Johann Wolfgang v. Goethes. Die **berühmteste Lage Frankens** liegt am Main und bekommt die volle Wärme der Sonne geschenkt. Das Juliusspital ist das größte Silvaner-Gut Deutschlands. Die Sorte kann man mit Fug und Recht als Frankens Stolz bezeichnen. [Bestellbar beim Weingut.](#) 0,75l/16 Euro.

Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl, Forster Ungeheuer, Riesling, 2021. Einer der bekanntesten und größten Rieslinge Deutschlands. Saftige Frucht mit perfekt balancierter Mineralität. Eine der **Lieblingslagen des ersten deutschen Reichskanzlers Otto v. Bismarck**, dessen Lob „Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer.“ Weingeschichte schrieb. Sollte man unbedingt probiert haben, selbst wenn man Riesling eher skeptisch gegenübersteht. [Zu haben direkt bei von Buhl.](#) 0,75l/39 Euro

Baden, Weingut Holger Koch, Kaiserstuhl, Spätburgunder GT, 2023. Die Zukunft des deutschen Rotweins. Ein Spätburgunder aus der wärmsten Gegend Deutschlands, der anders als viele deutsche Spätburgunder eher einen leichteren, frischen, also fast französischen Charakter zeigt. Für mich die **Fortsetzung der deutschen Rotweinrevolution**, in deren Verlauf sich die Anbaufläche roter Sorten innerhalb von einer Generation verdreifacht hat. [Bestellbar beim saarländischen Weinhändler Pinard de Picard.](#) 0,75l/19,50 Euro



Damit zum Wohl!
Ihr
Alexander Will

Ideen, Anregungen, Hinweise, Einsprüche und Geschichten über den Genuss?
Schreiben Sie mir: Will@infoautor.de

Disclaimer:

Für die Erwähnung von Produkten, Marken und die Bereitstellung von Links werden weder ich noch der Verlag bezahlt.

Empfehlen Sie diesen Newsletter gern weiter



Sie haben den Newsletter weitergeleitet bekommen?
[Hier können Sie sich anmelden.](#)

Unsere kostenlose NWZ-App



Mehr von uns gibt's hier



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Twitter](#)

Nordwest-Zeitung Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Wilhelmshavener Heerstraße 260 • 26125 Oldenburg • Telefon: 0441 / 99 88 - 01 • NWZonline.de
Pflichtblatt der Hanseatische Wertpapierbörse Hamburg und der Börse Berlin
Sitz Oldenburg • Amtsgericht Oldenburg HRA 3586 • USt-IdNr. DE 206584862
Persönlich haftende Gesellschafterin: Nordwest-Zeitung Verlags- und Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz Oldenburg • Amtsgericht Oldenburg HRB 4423
Geschäftsführer: Stephanie von Unruh, Thorben Meiners

Wenn Sie Ihre Newsletter **abmelden oder verwalten** möchten, klicken Sie [hier](#).