



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

## *Carpaccio von der Moselsülze*

Auch wenn Sie nicht an der Mosel wohnen werden Sie mit Sicherheit einen Metzger haben, der eine gute Sülze im Angebot hat. Diese Vorspeise ist einfach herzustellen und schmeckt sehr gut. Wichtig sind guter Essig und Traubenkern-Öl. Achten Sie darauf, dass der Metzger Ihnen die Sülze sehr dünn aufschneidet.

Diese Kombination aus regionaler Spezialität und der Leichtigkeit des Südens ist sehr reizvoll, auch als Vorspeise, die in ein anspruchsvolles Menue paßt. Die Weinempfehlung lautet **trockene Riesling Spätlese**, die die feine Säure der Sülze aufgreift.

150 g Petersiliensülze  
2 kleine Zwiebeln  
2 EL Rieslingwein-Essig  
2 EL der trockenen Riesling Spätlese  
4 EL Traubenkern-Öl  
1 EL scharfer Senf  
1/2 Bund glatte Petersilie  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Prise Zucker

Die Petersiliensülze vom Metzger in hauchdünne Scheiben schneiden lassen.  
Dachziegelartig im Kreis auf 4 Tellern anordnen.  
Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, darüber verteilen.

Aus den restlichen Zutaten eine Marinade rühren. Mit dem Essigzerstäuber oder einem Löffel über der Sülze verteilen. Gehackte Petersilie darüberstreuen.

*Lassen Sie sich inspirieren, ergreifen Sie den Kochlöffel und los geht's!*