



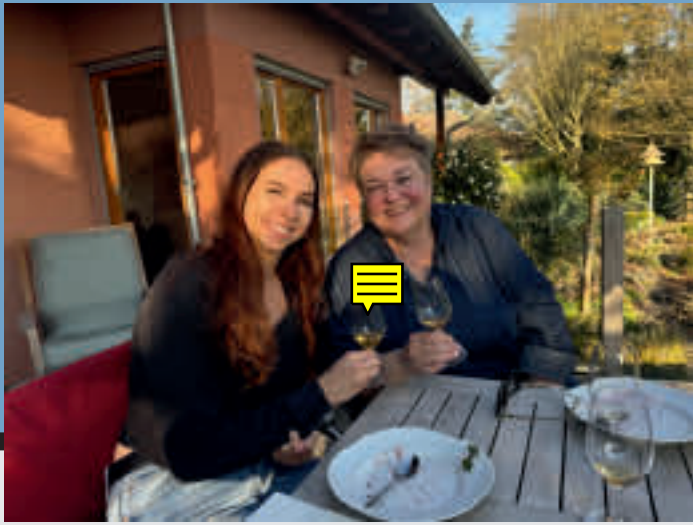
Weingut Schales
seit 1783

Alle
Weine online
bestellbar!



Reben & Rezepte

2026



Alle Weine finden Sie
in unserem Shop!
shop.schales.de



Liebe Weinfreunde und Genussmenschen,

Es ist soweit – unser einmaliger Wein–Food–Landschafts-Kalender 2026 ist fertig! Bereits zum sechsten Mal vereinen wir darin unsere Leidenschaft für Wein, gutes Essen und die Schönheit unserer Heimat. Alles entsteht in Eigenregie – von den stimmungsvollen Landschaftsaufnahmen über das Kochen bis hin zur Food-Fotografie. Ein echtes Familien- und Freundeprojekt – für Sie, unsere Kunden. In diesem Jahr hat uns die talentierte junge Köchin Leonie Höfner unterstützt, die mit ihrer Expertise im veganen Bereich neue, köstliche Impulse in unsere Küche gebracht hat. Gemeinsam haben wir experimentiert, neue Trends ausprobiert und immer wieder die perfekte Verbindung zwischen Gericht und Wein gesucht – manchmal klassisch, manchmal überraschend anders.

Georg und Annette waren wieder mit Hund und Kamera in Feld und Flur unterwegs, um besondere Naturmomente festzuhalten. Sophie und Konstantin haben unsere Gerichte fotografisch ins rechte Licht gesetzt. Und die ganze Familie hatte Freude daran, in die Rolle des Sommeliers zu schlüpfen und die passenden Weinbegleiter zu finden.

Lassen Sie sich von unseren Rezepten zum Nachkochen inspirieren oder genießen Sie einfach die landschaftlichen Impressionen bei einem guten Glas Wein.

Prost und bis bald
Ihre Familie Schales

Annette Schales

Annette Schales

Astrid Schales

Astrid Schales



Reben & Rezepte

2026



Weingut Schales
seit 1783

Januar

Sonnenuntergang im Oberfeld

Auf der Rückseite empfehlen wir:
Heidelbeertarte mit Kokos-Zitroneneis

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
KW 1			KW 2						KW 3						KW 4									KW 5								



Heidelbeertarte mit Kokos-Zitroneneis

Zutaten Tarte Boden

- 110g Haferflocken
- 150g Mandeln
- 150g weiche Datteln
- 50g Kokosöl
- 1 EL Kakaopulver

Haferflocken, Kakaopulver und Mandeln in einem Mixer fein mahlen. Datteln und geschmolzenes Kokosöl hinzufügen und mixen, bis eine klebrige Masse entsteht. Die Masse in eine Tarteform drücken und kaltstellen.

Zutaten Tarte Füllung

- 400g frische Heidelbeeren
- 200g Kokosmilch
- 50g Zucker
- 6g Agar-Agar
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)

Alle Zutaten (außer Agar-Agar) fein pürieren. Die Masse in einem Topf zum Kochen bringen, Agar-Agar einrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen und auf den Boden geben.

Die Tarte 1–2 Stunden kaltstellen, bis sie fest ist.

Zutaten Kokos-Zitroneneis

- 600g Kokosmilch
- 150g Zucker
- 3 Zitronen (Saft und Abrieb)

Alle Zutaten in einem Topf 5 Minuten köcheln lassen. Die Masse abkühlen lassen. In eine Eismaschine geben und 45 Minuten gefrieren lassen. Falls nötig, im Gefrierfach nachfrieren lassen.

Anrichten

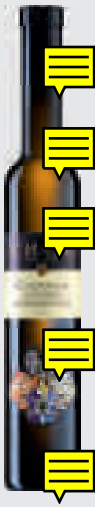
1. Tarte in Stücke schneiden.
2. Mit einer Kugel Kokos-Zitroneneis servieren.

Quelle: Leonie Höfner

Weinempfehlung

Die verführerische Tarte mit dem frischen Zitroneneis wird herrlich begleitet von der üppigen und sehr komplexen Riesling Beerenauslese mit ihrem unendlichen Abgang.

- **CARDINALIS Riesling Beerenauslese (Nr. 16)**
- **CARDINALIS Huxelrebe Beerenauslese (Nr. 366)**



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

Januar

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
KW 1				KW 2						KW 3							KW 4							KW 5						



Weingut Schales
seit 1783

Rehe

**Auf der Rückseite empfehlen wir:
Oliven-Feta-Bällchen**

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Februar

So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
KW 6							KW 7							KW 8							KW 9						



Oliven-Feta-Bällchen

- Zutaten für 4 Personen**
Zeitbedarf: 50 min / ergibt ca. 14 Bällchen
- 2 Zwiebeln in feinen Streifen
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 rote Peperoncino, entkernt, fein gehackt
 - ½ TL Salz
 - 4 Zweige Oregano, fein geschnitten

- Bällchenmasse**
- 100g Weizenmischbrot (80% Weizen, 20% Roggen) in 1 cm große Würfel geschnitten
 - 100g entsteinte schwarze Oliven, fein gehackt
 - 100g Feta, fein zerbröckelt
 - 3 EL weisses Mandelmus
 - 120g Semmelbrösel

- Zutaten Mayo**
- 2 Eier
 - 2 EL Weinessig
 - 2 TL Senf
 - 1 TL Salz
 - 2 TL Zucker
 - Tabasco, Worchester
 - Öl bis Sauce dick
 - 2 EL Joghurt 1,5%
 - 1 Bio Zitrone, abgerieben Schale

Anleitung
Für die Mayonnaise einen starken Standmixer mit allen Zutaten außer dem Öl befüllen und auf höchster Stufe mixen. Nun in einem dünnen Strahl das Öl aufs Messer laufen lassen, bis die Sauce dick wird. Abschließend den Joghurt unterrühren und in ein Schälchen füllen, darauf den Zitronenabrieb drapieren. Kühl stellen.

Die Zwiebeln mit dem Peperoncino in einer beschichteten Pfanne im Öl ca. 5 min anschwitzen. Danach in eine Schüssel geben, salzen und den Oregano hinzufügen. Alles mischen. Nun alle restlichen Zutaten zum Zwiebelgemisch geben und von Hand gut durchkneten. Zugedeckt ca. 10 min stehen lassen.

Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben und die Masse abwiegen, daraus gleich große Bällchen mit der Hand formen und in den Semmelbrösel wenden. Öl in der Bratpfanne erwärmen und die Bällchen rundherum goldbraun backen, ca. 4 min. Herausnehmen und mit der Mayonnaise als Dipp als Fingerfood zum Aperitif reichen.

Quellenangabe Oliven-Bällchen: www.fooby.ch

Weinempfehlung
Die super saftigen und gehaltvollen Bällchen harmonieren gut mit frischen Weinen, die ruhig etwas Säure oder vegetative Anklänge haben dürfen.

- Schales Merlot Blanc de Noir trocken (Nr. 68)
- Dalsheimer Riesling (Nr. 21)
- Schales Cabernet Blanc trocken (Nr. 47)



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

März

blutende Rebe

Auf der Rückseite empfehlen wir:
Gebratene Kabeljauloins auf karamellisiertem Chicorée

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
KW 10			KW 11			KW 12			KW 13			KW 14											



Gebratene Kabeljauloins auf karamellisiertem Chicorée

Zutaten für 4 Personen / Zeitbedarf: 1 h
Für das Kartoffelgemüse:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 30 g Butter
- 125 ml Gemüsfond
- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 100 ml Sahne
- 100 g Erbsen (frisch oder TK)
- Salz, Pfeffer
- 50 g Erbsensprossen (frisch)

Für den Chicorée

- 2 Chicorée
- 40 g Zucker
- 40 g Butter
- etwas frischer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Für den Fisch

- 4 Kabeljauloins
- Weizenmehl
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 1 TL braune Senfkörner

Anleitung

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Erbsensprossen waschen und trocken schütteln. Chicorée putzen, waschen und der Länge nach vierteln.

Kartoffelgemüse zubereiten: 30 g Butter in einem Topf schmelzen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Gemüsfond, 2 verschiedene Senfsorten und Sahne hinzufügen, aufkochen lassen. Kartoffelwürfel hinzugeben, bei niedriger Hitze abgedeckt ca. 15 Minuten garen.

Chicorée karamellisieren: Zucker in einem breiten Topf karamellisieren und den Topf von der Hitze nehmen. Restliche Butter in den Karamell einrühren, dann den Topf zurück auf den Herd stellen. Chicorée hinzufügen und bei mittlerer Hitze garen, bis er weich ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fischfilets braten: Fischfilets abspülen, trocken tupfen und leicht salzen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets hineingeben und bei starker Hitze 2 Minuten braten. Hitze reduzieren, Fisch wenden und weitere 3 Minuten fertig braten. Senfkörner im Mörser zerstoßen und beiseitestellen.

Erbsen zu den Kartoffeln geben, aufkochen und ca. 2 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Erbsen vorsichtig unter das Gemüse heben.

Anrichten

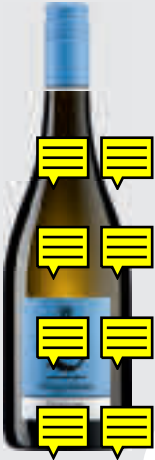
Das Kartoffelgemüse und den Chicorée auf Teller verteilen. Den Fisch auf dem Gemüse platzieren mit zerstoßenen Senfkörnern bestreuen.

Rezeptnachweis: „Fisch & Meeresfrüchte“ – der Feinschmecker Spezial

Weinempfehlung

Die leicht süßliche Note des karamellisierten Chicorées spielt mit den Fruchtaromen des Chardonnay, dazu der saftige Fisch und die pikante Note der Senfkörner.

- Dalsheimer Chardonnay trocken (Nr. 62)
- Schales Silvaner halbtrocken (Nr. 18)



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

April

Turmfalke auf Rebe

Auf der Rückseite empfehlen wir:
Münchner Schnitzel

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
KW 15						KW 16						KW 17						KW 18											

3.4. Karfreitag | 6.4. Ostermontag



Münchner Schnitzel

Zutaten für 6 Personen

- 6 Schweineschnitzel
- 4 Eier
- 8 EL süßer Senf
- 8 EL scharfer Meerrettich (Aus dem Glas)
- Mehl
- Paniermehl / Semmelbrösel
- pflanzliches Öl zum Frittieren
- Salz
- Pfeffer

1. Schnitzel vorbereiten:

Die Schweineschnitzel einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer vorsichtig auf ca. 0,5 cm Dicke plattieren. Ziel ist eine gleichmäßige Dicke – nicht zu kräftig schlagen, damit das Fleisch zart bleibt.

2. Würzen und bestreichen:

Die flach geklopften Schnitzel großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
Den süßen Senf und den scharfen Meerrettich im Verhältnis 1:1 verrühren und die Schnitzel dünn auf beiden Seiten damit bestreichen. Achtung: Nicht übermäßig auftragen, da sonst beim Braten die Panade nicht gut haftet.

3. Panierstraße aufbauen

Drei tiefe Teller oder Schalen vorbereiten:

- 1. Schale: Mehl
- 2. Schale: Eier, mit einer Gabel gut verquirlt
- 3. Schale: Paniermehl oder Semmelbrösel

Nun die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und schließlich im Paniermehl panieren. Die Panade nicht andrücken, da sie sonst nicht locker bleibt.

4. Braten

In einer hohen Pfanne reichlich Pflanzenöl erhitzen – der Boden sollte gut bedeckt sein. Das Öl auf mittlere Temperatur bringen.
Die panierten Schnitzel vorsichtig ins heiße Öl legen und zu Beginn leicht in der Pfanne bewegen, damit sie nicht anhaften.
Wichtig: Die Schnitzel nur einmal wenden, damit die Panade schön knusprig bleibt.

5. Fertigstellen

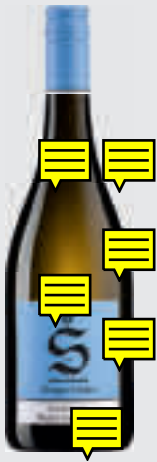
Sobald die Schnitzel auf beiden Seiten goldbraun gebraten sind, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und am besten sofort servieren.

Beilagen

Dazu passen hervorragend Petersilienkartoffeln, Kartoffelsalat, Pommes frites oder ein frischer grüner Salat.

Weinempfehlung

- Dalsheimer Weißer Burgunder (Nr. 20)
- Schales Grauburgunder trocken (Nr. 84)



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

April

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
KW 15						KW 16						KW 17						KW 18											



Weingut Schales
seit 1783

Mai

Fuchs in Habacht

Auf der Rückseite empfehlen wir:
Gefüllte Blätterteigschnecken

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Besondere
Gelegenheit



Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
KW 19							KW 20							KW 21							KW 22									

1.5. Tag der Arbeit | 14.5. Christi Himmelfahrt | 25.5. Pfingstmontag



Gefüllte Blätterteigschnecken

- Zutaten für ca. 10 Stück / Zeitbedarf: 45 min**
- 250g Butterblätterteig
 - Paprika rot, gelb
 - Olivenöl
 - 1 Knoblauchzehe
 - Salz, Pfeffer
 - Paprikapulver
 - 80g Creme Fraîche
 - 150g gemischter, pikanter Käse gerieben
 - Thymian frisch

Anleitung
Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Nun in einer kleinen beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und den Knoblauch darüber pressen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Lochblech mit Backpapier auslegen.

Den Blätterteig zu einem Rechteck mit ca. 2–3 mm Höhe ausrollen und immer wieder zwischendurch lockern, damit er nicht anlebt. Die Teigplatte mit dem Creme Fraîche bestreichen. Den Paprika und den Thymian gleichmäßig darauf verteilen. Den geriebenen Käse darauf verteilen, etwas übrig lassen für den Schluss. Nun die Teigplatte von der schmalen Seite straff aufrollen. Die Rolle nun in ca. 1,5cm breite Stücke scheiden und mit großzügigem Abstand auf dem Backlochblech verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene ca. 20min goldgelb backen.

Man kann das Rezept auch mit Speck oder anderem Gemüse belegen, was das Herz begehrt oder im Kühlschrank weg muss.

Quellenangabe: www.marcelpaa.com

- Weinempfehlung**
- Dalsheimer Riesling (Nr. 21)
 - Schales Grauer Burgunder trocken (Nr. 84)



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

Juni

Sonnenuntergang im Getreidefeld
Auf der Rückseite empfehlen wir:
Wildschweinburger

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
KW 23			KW 24			KW 25			KW 26			KW 27																	

Gutvaunauk



Wildschweinburger

Zutaten für 6 Burger Burger Patties

- 1 kg Wildschweinhack
- 1-2 TL Dijon Senf
- 1 TL Salz
- ½ – 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Etwas Muskatnuss

Restliche Zutaten

- Roter / Grüner Eichblattsalat
- 3 große saftige aromatische Tomaten
- 1 große Zwiebel in dünnen Scheiben
- 12 Scheiben Cheddar würzig
- 12 eingelegte süß-saure Gurken in Scheiben
- Mayonnaise
- Ketchup
- Senf
- 6 Burger Sesam Buns

Anleitung

Entweder bereits fertiges Wildschweinhack beim Metzger kaufen oder Schulter und Haxen selbst ausbeinen, säubern und durch den Fleischwolf mit der kleinsten Lochscheibe drehen. Wichtig: Das Fleisch sollte beim Wolfen gut gekühlt sein.

Das Hack mit Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Muskatnuss und etwas Dijonsenf würzen. Aus der Masse gleich große Patties von ca. 160g abwiegen und mit der Burgerpresse formen. Zwischen je zwei Stück Burgerpapier legen, abdecken und kühl stellen (am besten einige Stunden oder über Nacht).

Währenddessen die restlichen Zutaten vorbereiten

- Salat waschen und gut trocknen
- Zwiebeln in feine Ringe hobeln
- Tomaten in gleichmäßige Scheiben schneiden und abtropfen lassen
- Gurkenscheiben ebenfalls gut abtropfen lassen (z.B. auf Küchenkrepp)

Die Burger Buns halbieren und die Schnittflächen kurz auf dem Grill anrösten. Dünn mit Mayo, Senf und Ketchup bestreichen.

Die Patties auf dem Grill bei direkter Hitze insgesamt ca. 3 Minuten pro Seite grillen, dabei dreimal wenden. Nach dem dritten Wenden mit Cheddar belegen und weitere 1,5 Minuten grillen.

Tipp: Wildschweinfleisch ist sehr mager und wird schnell trocken – Grillzeit genau im Blick behalten, damit es saftig bleibt.

Zum Servieren auf die Bun-Unterseite das Pattie legen und mit Tomaten, Zwiebelringen, Gurkenscheiben und Salatblättern garnieren.

Weinempfehlung

- horrido! Rotwein Cuvée trocken (Nr. 86)
- Dalsheimer Spätburgunder trocken (Nr. 12)



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

Juni

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
KW 23							KW 24							KW 25							KW 26							KW 27	



Weingut Schales
seit 1783

Juli

Abendstimmung in den Dalsheimer Weinbergen

Auf der Rückseite empfehlen wir:
Baguette mit Paprika-Pfirsich-Relish und Basilikumcreme

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
KW 28										KW 29										KW 30										KW 31				



Baguette mit Paprika-Pfirsich-Relish und Basilikumcreme

Zutaten für 4 Personen

Baguette

- 380g Mehl (Type 405)
- 12g frische Hefe
- 8g Salz
- 300ml lauwarmes Wasser

Hefe mit einer Prise Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Die Hefe-Wasser-Mischung zum Mehl geben und mit einer Gabel kurz verrühren, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind (nicht zu lange kneten!). Den Teig abgedeckt 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Ofen auf 240°C vorheizen. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen (für eine krosse Kruste). Den aufgegangenen Teig vorsichtig in drei Teile teilen, ohne ihn zu kneten (er ist klebrig und schwer zu formen). Die Teigstücke in eine Baguetteform legen. Die Baguettes 25 Minuten backen. Vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.

Paprika-Pfirsich-Relish

- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 orange Paprika
- 3 Pfirsiche
- 1 Zwiebel
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 3–4 EL Balsamico-Essig
- Salz

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Paprika halbieren, entkernen und mit der Hautseite nach oben für 15–20 Minuten im Ofen rösten. Pfirsiche entkernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit wenig Öl bei hoher Hitze goldbraun anbraten. Paprika und Pfirsiche abkühlen lassen und in kleine Würfel (ca. 3×3mm) schneiden. Zwiebel fein würfeln und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anschwitzen. Knoblauch fein hacken und mit dem Rosmarin kurz mit anschwitzen. Mit Balsamico-Essig ablöschen. Die Essig-Zwiebel-Mischung zu den Paprika- und Pfirsichwürfeln geben. Mit Salz, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Basilikumcreme

- 1 Bund Basilikum
- 80ml Olivenöl
- Zitrone (Saft und Abrieb)
- Knoblauch

Die Basilikumblätter mit Olivenöl, ½ Zehe Knoblauch, Salz, Zitronensaft und Abrieb fein pürieren. Das Baguette in Scheiben schneiden, ca. ½ TL Basilikumcreme darauf verstreichen, das Relish auf den Scheiben verteilen und mit Basilikum Creme und frischem Basilikum ausdekorieren.

Quelle: Leonie Höfner

Weinempfehlung

Das verspielte Scheurebe-Aroma harmoniert perfekt mit den Aromen des Relish.

- Schales Scheurebe Kabinett (Nr. 76)
- Schales Cabernet Blanc trocken (Nr. 47)



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

Juli

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
KW 28										KW 29										KW 30										KW 31				



Weingut Schales
seit 1783

August

sich färbende Rotweitraube

Auf der Rückseite empfehlen wir:
Schales 75 Sommerdrink

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
KW 32							KW 33							KW 34							KW 35							KW 36		



Schales 75 Sommerdrink

Zutaten für 4 Portionen

Der Sekt sollte für einige Stunden vorgekühlt sein, andernfalls noch Eiswürfel hinzugeben.

Die Variante mit Alkohol

- 50 ml Läuterzucker
- 100 ml Gin
- 1 Bio Zitronenschale in längliche Streifen schneiden
- 400 ml Weißer Burgunder Winzersekt
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Eiswürfel
- Minzblätter (Deko)

Die alkoholfreie Variante

- 25 ml Läuterzucker
- 100 ml Wonderleaf 0% von Siegfried
- 1 Bio Zitronenschale in längliche Streifen schneiden
- 400 ml Schales Sauvignon Blanc alkoholfreier Sekt
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Eiswürfel
- Minzblätter (Deko)

Anleitung

Läuterzucker aus 50g Zucker und 50ml Wasser herstellen und auskühlen lassen. Dazu Zucker und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen bis alle Zuckerkristalle aufgelöst sind. Läuterzucker, Gin, Zitronensaft und Eiswürfel in einen Shaker geben und kräftig schütteln. In Sektgläser absieben und mit Sekt aufgießen. Mit Zitronenzesten und Minzblatt dekorieren.

Weinempfehlung

- Schales Weißer Burgunder Winzersekt extra-trocken (Nr. 57)
- Schales Sauvignon Blanc alkoholfreier „Sekt“ (Nr. 01)



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

August

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
KW 32							KW 33							KW 34							KW 35							KW 36		



Weingut Schales
seit 1783

September

wolliger Schneeball

Auf der Rückseite empfehlen wir:
Pastinakenpüree mit geschmortem Kürbis, Tomaten,
Weißweinschaumsoße und gerösteten Haselnüssen

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Gehäckselmarkt



Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
KW 37						KW 38						KW 39						KW 40											



Pastinakenpüree mit geschmortem Kürbis, Tomaten, Weißweinschaumsoße und gerösteten Haselnüssen

- Zutaten Pastinakenpüree**
- 500g Pastinaken
 - 100g Zwiebeln
 - Gemüsebrühe
 - 1 EL Margarine
 - 1 Schluck Weißwein trocken
 - Salz, Muskatnuss

Pastinaken und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zwiebeln in Margarine bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Pastinaken dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe bedecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Wenn die Pastinaken weich sind, mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

- Zutaten Weißweinschaumsoße**
- 250g Zwiebeln
 - 400ml Gemüsebrühe
 - 50ml Weißwein trocken
 - 1 EL Margarine
 - 150ml Hafermilch (Barista Edition)

Zwiebeln fein würfeln und in Margarine anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen. 15 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und durch ein Sieb passieren. Hafermilchiterrühren und mit Salz abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.

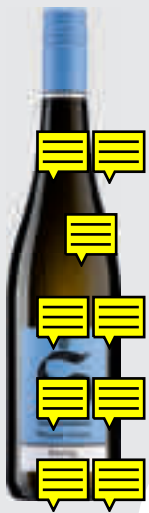
- Zutaten Geschmorter Kürbis und Tomaten**
- 1 Hokkaido-Kürbis
 - 1 Rispe Cherrytomaten
 - Olivenöl
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 1 Knoblauchzehe
 - Salz
 - Schnittlauch

Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Kürbis halbieren, entkernen und in ca. 3cm dicke Spalten schneiden. Tomaten im Ganzen lassen. Eine Marinade aus Olivenöl, Salz, Knoblauch und Rosmarin herstellen und Kürbis sowie Tomaten damit einreiben. Kürbis auf einem Backblech verteilen, Tomaten in eine separate Form legen. Beides ca. 25–30 Minuten im Ofen schmoren.

- Geröstete Haselnüsse**
- Haselnüsse bei 180°C ca. 15 Minuten im Backofen auf einem Blech unter gelegentlichem Wenden rösten.
- Anrichten
1. Pastinakenpüree auf den Teller geben.
 2. Kürbis darauf anrichten.
 3. Die aufgeschäumte Soße drumherum verteilen.
 4. Tomaten in die Zwischenräume setzen.
 5. Mit gehackten Haselnüssen und Schnittlauch garnieren.

Quelle: Leonie Höfner

- Weinempfehlung**
- Die vegane Kombi mit den verschiedenen Texturen profitiert von der leichten Restsüße des Riesling ganz fabelhaft.
- Schales Riesling feinherb (Nr. 25)
 - Dalsheimer Hubacker Weißer Burgunder trocken (Nr. 614)



Alle
Weine online
bestellbar!





Weingut Schales
seit 1783

Oktober

Reben im Herbstlaub

Auf der Rückseite empfehlen wir:
Kürbis Cheese Cake

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
KW 41								KW 42								KW 43								KW 44							



Kürbis Cheese Cake

Zutaten für eine 24'er Springform.

- Boden**
- 260g Vollkornkekse zerkrümeln
 - 100g flüssige Butter
- Füllung**
- 660g Frischkäse
 - 150g weißer Zucker
 - 150g brauner Zucker
 - 5 Eier Größe M
 - 60ml Schlagsahne
 - 1 TL gemahlener Zimt
 - 1 TL gemahlene Muskatnuss
 - ¼ TL gemahlene Nelken
 - 450g Kürbismus aus der Dose oder selbst aus Hokaidokürbis Mus herstellen

Den Ofen auf 180°C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Springform fetten.

Für den Boden
Die Vollkornkeksekrümel mit flüssiger Butter vermischen und auf den Boden und an die Seiten der 24cm großen Springform drücken. Den Boden ca. 8 Minuten vorbacken.

Für die Füllung
Den Frischkäse zusammen mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Nach und nach die Eier zufügen, nach jedem Ei gut rühren, bis eine leichte und lockere Masse entstanden ist. Danach die Sahne, Gewürze und das Kürbismus zugeben und unterrühren. Die fertige Masse dann in die Springform mit dem vorgebackenen Boden füllen.

Bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 1 Std. backen. Tastprüfung in der Mitte des Kuchens machen, event. noch 5–10 min nachbacken. Die Oberfläche des Kuchens sollte goldgelb sein.

Quelle: Dr. Margarete Prüch

Weinempfehlung
Samtig-cremig trifft auf sanft-würzig: Dieser Kürbis-Cheesecake verführt mit einer überraschend harmonischen Geschmackskomposition, die zugleich vertraut und raffiniert wirkt. Ein Genussmoment, der sich mit einem reifen, edelsüßen Wein zu vollendeter Harmonie verbindet:

– **CARDINALIS Schales Huxelrebe Beerenauslese 2007 (Nr. 366)**



Alle
Weine online
bestellbar!



Auf der Rückseite empfehlen wir:
Maronensüppchen

November

Advent in the first



Maronensüppchen

Zutaten für 4 Personen / Zeitbedarf: 30 min

Zutaten Suppe

- 4 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 400g Maronen (geschält und vorgegart)
- 100ml Portwein
- 600ml Geflügelfond
- 200ml Sahne
- 1 EL Weißwein Essig
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Chili
- 300ml Milch

Zutaten Croutons

- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Butter
- Salz
- Zimt
- Chili

Anleitung

Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden (am besten am Vortag machen und über Nacht trocknen lassen). In einer beschichteten Pfanne Butter schmelzen und die Brotwürfel dazugeben. Bei mittlerer Hitze und Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. In einem Topf in Butter glasig anschwitzen. Die Maronen dazugeben und ebenfalls leicht rösten. Mit Portwein ablöschen, kurz aufkochen. Den Geflügelfond und die Sahne dazugeben und die Maronen weichkochen.

Mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chili, Essig und Zitronensaft abschmecken. Milch aufschäumen. Die Suppe in Tassen anrichten, einen Löffel Milchschaum darauf geben und mit Croutons garnieren.

Quelle: Johann Lafer

Weinempfehlung

Eine phänomenale Kombination, die die herrliche Fruchtnoten des Spätburgunders zum Ausdruck bringt und eine tolle Spannung zur feinen Maronen Suppe kreiert. Wir waren hin und weg.

- Schales Spätburgunder Rot-Sekt trocken (Nr. 11)
- CARDINALIS Weisser Burgunder trocken (Nr. 614)



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

November

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Advent-
wunder.de

So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
KW 45							KW 46							KW 47							KW 48							KW 49	



Weingut Schales
seit 1783

Dezember

Raureif in Rebzeile

Auf der Rückseite empfehlen wir:
Orangenparfait

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
KW 50										KW 51										KW 52										KW 53				



Orangenparfait

Reicht für 1 große Kastenkuchenform:

- 1/8 L Läuterzucker
- 4 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 80g Zucker
- 1/2 L Sahne
- 2–4 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau)
- 2–3 saftige frische Orangen

Anleitung

Backform mit Klarsichtfolie auskleiden und im Tiefkühler leer vorkühlen. Läuterzucker kochen (455 g Zucker mit 1/2 L Wasser aufkochen bis der Zucker sich vollständig gelöst hat) dann abkühlen lassen. Was man nicht braucht im Schraubglas im Kühlschrank aufheben. Orangenfilets auslösen und leicht mit Orangenlikör beträufeln. Abdecken und kühl stellen.

Eiweiß und Zucker in Küchenmaschine zu steifem Schnee schlagen – braucht Zeit! In einer neuen Schüssel Eigelb und 1/8 L Läuterzucker in der Küchenmaschine sehr lange aufschlagen. Es muss eine super schaumige Masse ergeben. In einer neuen Schüssel die Sahne steif schlagen. Eigelbmasse und Eischnee vermengen und geschlagene Sahne und Orangenlikör unterziehen. In die vorgekühlte Kastenbackform füllen. Im Tiefkühler mit Folie abgedeckt mindestens 1 Tag gefrieren lassen. Aus dem Tiefkühler holen und auf ein Brett stürzen, die Folie entfernen und in die gewünschte Stückbreite schneiden – braucht keine lange Vorlaufzeit, lässt sich gut schneiden. Mit Orangenfilets anrichten.

Weinempfehlung

Die Rieslaner Beerenauslese harmoniert perfekt mit dem eleganten Orangenparfait – eine ideale Paarung, die noch lange auf der Zunge bleibt.

– **CARDINALIS Rieslaner Beerenauslese (Nr. 55)**



Alle
Weine online
bestellbar!



Weingut Schales
seit 1783

Dezember

Telefon: 06243 7003
www.schales.de

Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
KW 50						KW 51						KW 52						KW 53												