

# „Swingsalat“ mit Rosmarin-Pfannenbrot und Hähnchenbruststreifen

Wasser mit Hefe verrühren. Dinkelmehl mit den Gewürzen vermengen und darin die Flüssigkeit verrühren und zu einem Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Für den Salat Gemüse schälen und mit dem Sparschäler Hobel vom Gemüse abschälen.

Den Salat waschen, schleudern und zusammen mit den Gemüsehobeln anrichten.

Aus dem Olivenöl mit dem Zitronensaft und den fein geschnittenen Kräutern ein leichtes Dressing rühren. Vor dem Servieren über den Salat geben.

Wenn der Teig sich verdoppelt hat, noch einmal kräftig kneten und den geriebenen Käse sowie das Rapsöl in den Teig kneten. Kleine Teiglinge aus dem Teig formen. Die Teiglinge noch einmal 10 Minuten „gehen“ lassen. Anschließend in Olivenöl und mit dem Rosmarin in einer beschichteten Pfanne ausbacken.

Danach etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenbruststreifen darin anbraten. Nach Belieben mit Steinsalz und Rosmarin würzen und nicht zu heiß in den Salat mischen.

Rosmarin-Pfannenbrot zusammen mit dem zubereiteten „Swingsalat“ auf einem großen Teller anrichten.

Guten Appetit!

## Rezept für **4 Personen**

### Zutaten „Swingsalat“:

100 g Feldsalat / Wildkräuter  
1 Karotte  
50 g Petersilienwurzel  
1 halbe (kleine) Rote Beete

2-3 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
Kerbel, Sauerampfer, Schnittlauch, Sprossen  
Steinsalz, Pfeffer schwarz  
200 g Hähnchenbrust in Streifen  
1 EL Rapsöl

### Zutaten Rosmarin-Pfannenbrot:

180 ml Wasser  
¼ Würfel Hefe  
250 g Dinkelvollkornmehl  
Steinsalz, Schabziger Klee, Rosmarin  
100 g Käse von der Chäs Chuchi Gersbach  
2-3 EL Rapsöl oder Olivenöl

## Hierzu passt...

- ▶ ein **frischer Sommerwein**, z.B. Gutedel (z.B. Wittlinger Steingässle Qualitätswein halbtrocken) oder auch
- ▶ **Weisser Burgunder** (z.B. Wittlinger Steingässle trocken, Qualitätswein) sowie
- ▶ **Rosé - Hauscuvée Mußler**  
...aus dem Hause Weingut Ernst, Wittlingen

Ein Rezept von  
**Enrico Steuer**  
Event-Koch



## Weingut & Weinstube Ernst

Unser erst zwanzig Jahre altes Weingut liegt am südwestlichsten Ende des Weinlandes Baden, im Markgräflerland in Wittlingen. Gegründet wurde der Betrieb 1993 von Winzermeister Markus und seiner Ehefrau Regina.

Mit Sohn Dominik, der die Lehre zum Winzer absolvierte und das Weinbaustudium in Geisenheim absolvierte, werden die Weichen für die zukünftigen Entwicklungen gestellt.

Tochter Nathalie entschied sich für einen „weinfremden“ Berufsweg, steht der Familie und dem Unternehmen dennoch jederzeit tatkräftig zur Seite.



Heute werden vier Hektar Weinberge im Umkreis von ca. 15 km bewirtschaftet. Zu den Lagen zählen: Steingäble (Wittlingen; Wollbach; Feuerbach); Sonnhole (Ötlingen); Weingarten (Fischingen; Schallbach).

Neben der Kernkompetenz dem Weinan- und -ausbau wird etwas Obst angebaut für die eigene Hausbrennerei.

Neben dem für das Markgräflerland typischen Gutedel als Hauptrebsorte werden sowohl Grau-, Weiß- und Spätburgunder angebaut als auch ein Rotling; der ‚Mußler‘; ein Wein, dessen Name einen historischen Hintergrund aufweist. Desweiteren wird unser Sortiment durch einen Gewürztraminer sowie eine Scheurebe ergänzt.

Besuchen Sie auch unsere „Weinstube“! Diese lädt jeden Mittwoch ab 17:00 Uhr zum Verkosten und Verweilen ein. Außerdem werden hier von uns verschiedene kulturelle Veranstaltungen angeboten. Selbstverständlich können die Räumlichkeiten auch gemietet werden. Wir freuen uns über Ihren Besuch!



Weingut & Weinstube Ernst  
Im Rebmättle 10  
D-79599 Wittlingen

Telefon 07621/86204  
Fax 07621/165855  
E-Mail [info@wein-ernst.de](mailto:info@wein-ernst.de)



**Strom**



**Gas**



**Energielösungen**



► [www.naturenergie.de](http://www.naturenergie.de)



**NaturEnergie**  
von Energiedienst