

Marinierte Trauben mit Foccacia



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1 Stück Schalotte · 3 Stück Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl · 230 ml Balsamicoessig · 1 Zweig
Rosmarin · 270 ml Rotwein · 300 g Trauben,
weiß und rot · ½ Stück frische Hefe · 160 ml lau-
warmes Wasser · 320 g Mehl · ½ TL Salz
Frischkäse · Käse, z. B. Bernsteinkäse

ZUBEREITUNG

1. Für die marinierten Trauben Schalotte und Knoblauch fein hacken und in etwas Öl anschwitzen. Den Essig dazugeben und einkochen lassen. Nun mit dem Wein auffüllen, Rosmarin hineingeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Trauben hineingeben und die Flüssigkeit komplett einkochen lassen.
2. Für die Foccacia Hefe und Wasser miteinander vermengen. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefemischung dort hineingeben. Vom Rand her vermengen und gut durchkneten. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend noch einmal kräftig durchkneten und ca. 1 cm dick ausrollen. Auf ein Backblech legen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und 5–8 Kleckse Frischkäse darauf verteilen. Mit dem Rosmarin belegen und im Ofen bei 180° C schön goldbraun backen.
3. Die Foccacia mit den marinierten Trauben servieren.

Weitere Rezepte finden Sie in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de.

Für Menschen mit Geschmack.

bioladen[★]

www.bioladen.de



Leckere Trauben aus Italien

Bio-Trauben von Don Luigi



Mit seinen gesunden Böden, See und Meer in der Nähe liegt er im Herzen Siziliens.



„Optimale Anbaubedingungen, ein guter Boden, eine saubere Traube.“



Freunde bezeichnen uns als „die mit den Feldern voller Unkraut“ und als die „Historischen“ auf dem Gebiet des Bioanbaus auf Sizilien.

Die 30 Hektar große Azienda der Familie Brucculeri liegt in einer hügeligen Landschaft in der Nähe des S. Giovanni Sees in Naro, im Herzen Siziliens. Dario und sein Vater Luigi Brucculeri sind hier Pioniere im Bio-Traubenanbau. Luigi war bereits 1960 fasziniert vom biologischen Anbau und hat 1990 damit begonnen, seinen Familienbetrieb komplett auf Bio umzustellen.

Bekannte bezeichnen die Familie als „die mit den Feldern voller Unkraut“ und die „Verrückten“, was auf die Experimentierfreudigkeit ihrer Anbaumethoden bezogen ist. Seit 1994 sind ihre Azienda und ihre Produkte Demeter zertifiziert. Hier werden die Trauben mit einer besonderen Methode angebaut und geerntet. Dabei werden sie im Juni mit Pergamentsäckchen umhüllt, zum Schutz vor Insekten. Die Trauben werden so bis zur Ernte nicht berührt und sind sauber und geschützt. Neben ihrem süßen Geschmack erfüllen die Bio-Trauben den besonderen Qualitätsanspruch: „Von der Produktion bis auf den Tisch nicht angefasst“.



Produkte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Regal Seedless								X	X	X	X	
Ruby Seedless								X	X	X	X	
Italia, weiß								X	X	X	X	
Red Globe, rot								X	X	X	X	
Crimson, rot								X	X	X	X	

Art des Betriebes	Familienbetrieb
Anbaufläche	30 Hektar
Herkunft	Italien/Sizilien, Naro
Bio-Zertifizierung	Demeter

Bergkäse mit Trauben-Chutney

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

200 g Kernlose blaue oder weiße Trauben
50–80 g Aceto Balsamico di Modena
1 Stück Rote Zwiebel · 1–2 EL Honig
Meersalz · Pfeffer · 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel würfeln und in Olivenöl anbraten.
2. Die Trauben halbiert dazugeben und kurz mitköcheln.
3. Mit Aceto Balsamico ablöschen und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Bei geschlossenem Topf alles noch einmal durchkochen.

Weitere Rezepte finden Sie in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de.

