



Josef und Anna Klampfer  
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84  
7000 Eisenstadt  
Austria

Nach dem Rezept der Bäuerin

# Rote Rüben-Salat mit Ziegenfrischkäse und Rosé

Für ca. 4 Personen

## Rosé Blaufränkisch 2017 vom Biohof Klampfer

---

Der Blaufränkisch Rosé 2017 begeistert mit spritziger Himbeere auf der Zunge mit sanften Anklängen von grünem Pfeffer. Der Blaufränkisch wächst am Spitzacker, einer tiefgelegenen Lage in Kleinhöflein. Hier reifen unsere Weintrauben in der warmen, burgenländischen Sonne zu hochreifen, süßen Trauben heran. Unser Rosé wird durch einen Saftabzug von unserem klassischen Blaufränkisch gewonnen. Die Gärung und der Ausbau finden im Stahlfass statt.

## Zutaten:

---

- 500g rote Rüben
- 200g Ziegenfrischkäse vom Biohof Klampfer
- 1 Zwiebel
- 40g Walnüsse
- 2 EL Essig
- 4 EL Rosé Blaufränkisch 2017 vom Biohof Klampfer
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Kaltgepresstes Sonnenblumenöl
- 100g Rucola



Josef und Anna Klampfer  
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84  
7000 Eisenstadt  
Austria

### Zubereitung:

---

1. Rote Rüben waschen
2. Mit Wasser aufkochen und ca. 30 Minuten kochen
3. Zwiebel schälen und fein würfeln
4. Walnüsse ganz grob hacken
5. Essig, Rosé, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl in einem Heferl abrühren
6. Rucola putzen und waschen
7. Rote Rüben abgießen, abschrecken, Haut abziehen
8. Rote Rüben in dünne Scheiben schneiden
9. Abgekühlte Rote Rüben-Scheiben, Rucola abmischen
10. Ziegenfrischkäse grob darüber zerstreuen
11. Marinade darüber gießen und anrichten
12. Mit einem Glas Rosé Blaufränkisch 2017 vom Biohof Klampfer genießen!

Mahlzeit!