

Das passende Rezept zum Rotwein: Sopas Mallorquinas Spanischer Genuss mit Freixenet Mederaño Tinto

Wiesbaden, Juli 2021. Der Herbst ist Rotweinzzeit und mit Freixenet Mederaño Tinto ist temperamentvoller Genuss garantiert. Ob zu typischen Tapas oder zum herzhaften spanischen Eintopf – dieser Rotwein lässt sich unkompliziert zum Essen servieren. Denn seine Würze und sein intensiver Charakter machen diesen spanischen Rotwein zu einem kulinarischen Partner im Glas. Dank der eingebundenen Tannine und der typisch spanischen Rebsorten überzeugt dieser Rotwein mit vollmundigen Aromen wie dunkler Cassis, reifen Kirschen und roter Paprika. Geschmeidig und ausgewogen präsentiert sich der „Tinto“ aus der Freixenet Mederaño Produktreihe mit nachhaltigem Abgang und purpurroten Reflexen im Glas.

Freixenet Mederaño Tinto ist ein idealer Begleiter zu herzhaften Speisen, wie Steaks oder Wildgerichten wie Lamm und Hirsch, aber auch zu würzigem Herbstgemüse, Fondue oder vielerlei Käsesorten. Ein eigens für den Rotwein kreiertes spanisches Rezept, das den Kern dieses Tinto wundervoll widerspiegelt, ist Sopas Mallorquinas.



Rezept Sopas Mallorquinas

Zutaten

- 3 Zwiebeln, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 3-4 TL Paprikapulver
- 1 Kohl – Spitzkohl, Weißkohl, Wirsingkohl oder gemischt
- ½ Mangold
- 1 kleine Dose Tomaten (400 g), in der Saison 4 Fleischtomaten
- Pfeffer/Salz
- ½ Bund glatte Petersilie
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

altbackenes Mischbrot, sehr dünn aufgeschnitten

Olivenöl

Zubereitung

1. Zwiebeln in einem großen Topf in reichlich Olivenöl anschmoren.
2. Währenddessen Kohl und Mangold in Streifen schneiden, Petersilie grob hacken.
3. Knoblauch und Paprikapulver hinzugeben und einige Minuten rösten.
4. Kohl hinzugeben und rührend anrösten.
5. Mangold, Tomaten, Petersilie hinzufügen (etwas als Deko übriglassen) und 5 Minuten garen.
6. Salzen und pfeffern, mit 800 ml Wasser aufgießen und 15 Minuten leicht köcheln.
7. Die Sopas Mallorquinas sollte die Konsistenz eines Eintopfs, aber mit soviel Flüssigkeit haben, dass man auch Brühe löffeln kann. Ggf. etwas Wasser nachfüllen.
8. Nach dem Garen die Sopas mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
9. Wer kein altbackenes Brot hat, schneidet frisches hauchdünn und trocknet es für 10 Minuten bei 160°C im Ofen.
10. Pro Person einige Brotscheiben in den Teller legen, mit herrlicher Sopas aufgießen und mit Lauch und Petersilie bestreut servieren.

Im Handel und Online ist Freixenet Mederaño Tinto in der 0,75 l Flasche zu einer UVP von 3,99 Euro erhältlich.

Über Freixenet Mederaño

Freixenet Mederaño ist die beliebteste spanische Weinmarke in Deutschland – und eine Umsatzgarantie im rückläufigen Gesamtmarkt. Die ausdrucksstarken Weine aus sonnenverwöhnten Trauben richten sich an alle, die sich dem spanischen Lebensgefühl besonders verbunden fühlen. Sie stehen für unkomplizierten Trinkgenuss und mediterrane Leichtigkeit. Egal, ob frischer Blanco, blumiger Rosado oder vollmundiger Tinto: Die bodenständigen Weine von Mederaño sind für jeden Genussmoment die richtige Wahl und schmecken durch und durch nach Spanien!

Weitere Informationen unter www.freixenet.de.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosenortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert

ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Mía, Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Catherine Gärtner
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63215
E. catherine.gaertner@henkell-freixenet.com

segmenta Communications

Mascha Dunkelmann
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 (0)40 4411 3017
E. hfx@segmenta.de