



**AUGUSTA**

AUGUSTA-KELLEREI KG  
Taitinger Straße 64 · 86453 Dasing  
Telefon: 0 82 05/96 04-0 · Telefax: 0 82 05/15 12  
[www.albertus-quelle.de](http://www.albertus-quelle.de)



## Glühwein Schmankerl

Tavernwirt Martin Wastl kocht  
Spezialitäten mit Glühwein



**AUGUSTA**



Die Zeit der Glühweine und Punsche beginnt wieder. Ein echter Genuss auf unseren Weihnachtsmärkten und auch für Zuhause. Wir, von der AUGUSTA Weinkellerei in Dasing, widmen uns seit Jahrzehnten den heißen Genüssen für die Vorweihnachtszeit. Schon 1956 brachte unser Familienbetrieb den ersten trinkfertigen Glühwein auf den (Weihnachts-) Markt. Heute bieten wir Ihnen mehr als 18 Heißgetränke in AUGUSTA-Qualität. Dass die Heißgetränke aus Dasing nicht nur zum Trinken gut sind, beweist Martin Wastl, Gourmetkoch und Inhaber der Gaststätte „Zum Tavernwirt“ bei Aichach. Exklusiv für uns kreierte er leckere Speisen und Desserts mit AUGUSTA-Heißgetränken für Sie zum Nachkochen. Das eine oder andere Gericht finden Sie auch auf der Speisekarte von Martin Wastl. Haben wir Sie auf den Geschmack gebracht? Besuchen Sie einfach Martin Wastl im Tavernwirt oder kochen die Leckereien selbst. Die original AUGUSTA-Qualitäts-Heißgetränke bekommen Sie in allen SOBI-Getränkemärkten und ausgewählten Geschäften.

Nehmen Sie sich Zeit zum Genießen!

Ihre  
AUGUSTA Weinkellerei  
Jürgen Kunzmann





**Augsburger  
Christkindlmarkt**

**Punsch  
Amaretto**

## LEBKUCHEN- TIRAMISU

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Den Mascarpone luftig aufschlagen und mit dem Schneebeesen unter die Eizuckermasse rühren bis es eine glatte Masse gibt. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Amaretto erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken, im Amaretto auflösen und unter die Mascarponecreme rühren.

Den Punsch erwärmen. Von den Lebkuchen die Oblaten entfernen und die Lebkuchen in Scheiben schneiden. Anschließend mit dem warmen Glühwein tränken. Eine Form mit etwas Mascarponecreme austreichen. Die Lebkuchen im Glühwein tränken und darüber legen. Mascarponecreme darüber streichen, eine weitere Lebkuchenschicht darüber legen. Den Abschluss bildet wieder die Mascarponecreme. 3 Std. kühl stellen und dann schmecken lassen!

Nach Geschmack mit Kakaopulver bestreuen!

### Zutaten:

für 6 Personen

500 g Mascarpone,

3 Eier,

80 g Zucker,

4 cl Amaretto,

2 Blatt Gelatine,

500 g Lebkuchen,

0,3 l Punsch mit Amaretto

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten





**Punsch**  
Mit  
Waldfrucht-  
Auszügen

## LEBKUCHENEIS MIT PUNSCH-SABAYON

Die Lebkuchen je nach Geschmack mit oder ohne Oblate zerbröseln und in der Pfanne mit dem Lebkuchengewürz anrösten. Abkühlen lassen.

Die Eier und die Eigelbe mit dem Zucker und dem Honig im Wasserbad aufschlagen bis die Masse richtig weiß ist, dann wieder kühl rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eimasse rühren. Zum Schluss die abgekühlten Lebkuchenbrösel unterheben. In Formen abfüllen und mind. 12 Std. gefrieren.

Das Sabayon gelingt folgendermaßen: Die Eigelbe mit dem Punsch und dem Zucker auf dem Wasserbad so lange aufschlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und unter die noch warme Sabayonmasse rühren.

Fertig! Das Sabayon kann nun warm oder abgekühlt verwendet werden.

Das Eis auf den Teller portionieren, das Punschsabayon um das Eis anrichten, eventuell mit Orangenspalten oder kandierten Früchten dekorieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

### Zutaten:

für Eis:

- 3 Lebkuchen,
- 1/2 Pckg. Lebkuchengewürz,
- 0,5 l Sahne,
- 2 Eier,
- 2 Eigelb,
- 60 g Zucker,
- 60 g Honig

für Sabayon:

- 4 Eigelb,
- 0,2 l Punsch mit Waldfrucht,
- 125 g Zucker,
- 1 Blatt Gelatine





**Augsburger  
Christkindlmarkt**

**Glühwein**

## ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN MIT GLÜHWEIN-BIRNENSALAT

Den Rehrücken mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Zur Seite stellen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in gleichmäßige Schnitze schneiden. Den Augsburger Christkindlmarkt Glühwein erwärmen und die Birnenschnitze darin weich kochen. Je nach Birnensorte dauert das zwischen 5 und 15 Minuten. Den Rehrücken von allen Seiten anbraten und anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 150 Grad 15 bis 20 Min. braten. Währenddessen die Birnen aus dem Glühwein heben. Den Glühwein zu einem Sirup einkochen lassen, dann die Birnenspalten darin kurz erwärmen. Den Rehrücken tranchieren und auf den Birnenspalten anrichten. Mit dem Glühweinsirup garnieren. Dazu passen hervorragend hausgemachte Spätzle und ein schöner, kräftiger Rotwein.

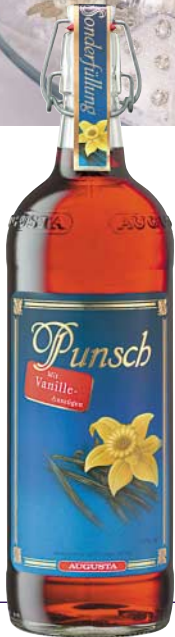
**Ein Tipp:** Sie können das Ganze auch als Vorspeise genießen. Dann ergänzen Sie das Ganze nur um Feldsalat und Nüsse. Als Vorspeise benötigen Sie nur 600 g Rehrücken.

### Zutaten:

für 6 Personen

1000 g Rehrücken  
ohne Knochen,  
6 Birnen,  
2 Orangen,  
Glühwein





*Punsch*  
Mit  
Vanille-  
Auszügen

## PUNSCH- SPEKULATIUS- MUFFINS

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Spekulatius fein zerbröseln. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Schokoraspel und die zerbröselten Spekulatius mischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Butter, Eier, Rum und den Vanille-Punsch schaumig rühren. Die Mehlmischung dazugeben und unterrühren. Den Teig in die gebutterte Backform füllen und ca. 35 Minuten backen.

Die Muffins schmecken frisch am besten!

### Zutaten:

ergibt etwa 10 Portionen

- 1/8 l Punsch mit Vanille,
- 250 g Mehl,
- 3 TI Backpulver,
- 120 g Spekulatius,
- 1 El Schokoraspel,
- 1 Msp. Zimt,
- 250 g Butter,
- 130 g Zucker,
- 4 Eier,
- 2 EL Rum





## Aldersbacher Glühwein

## GLÜHWEINBRATEN

Pfeffer, Salz, Wacholder, Piment, Lorbeer, Thymian und Rosmarin im Mörser fein zermahlen. Damit den Rinderbraten einreiben. In etwas Öl das Fleisch rundherum anbraten und dann mit dem Altdeutschen Glühwein ablöschen, die Zwiebeln schälen, vierteln und ebenfalls dazugeben. Bei milder Hitze zugedeckt etwa 1,5 bis 2 Stunden schmoren. 1/2 Stunde vor Schluss je nach Geschmack noch 1 bis 2 EL Preiselbeeren zugeben. Mit Salz und Sahne die Soße abschmecken und dann mit Mondamin abbinden. Dazu serviert man Kartoffelknödel und Blaukraut, das man ebenfalls mit Altdeutschen Glühwein abschmecken kann.

Als Getränk passt dazu hervorragend ein kräftiger Rotwein, z.B. Merlot.

### Zutaten:

für 6 Personen

1 kg Rinderbraten  
aus der Schulter,  
0,5 l Glühwein,  
2 Zwiebeln,  
Salz,  
Pfefferkörner,  
Rosmarin,  
Pimentkörner,  
Wacholderbeeren,  
Lorbeer,  
Thymian,  
Preiselbeeren,  
Sahne





## ZUM TAVERNWIRT

Restaurant · Biergarten · Partyservice

Tränkstraße 6  
86551 Aichach bei Sulzbach

Tel. 08251 7154  
Fax 08251 53410

Unsere Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis Samstag 18.00 - 24.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage  
11.00 - 14.00 und 18.00 - 24.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag.  
Bei schönem Wetter Biergartenbetrieb.

Veranstaltungen auf Anfrage auch gerne  
außerhalb der regulären Öffnungszeiten.

Wir bewirten Sie jetzt auch im  
SCHLOSSBIERGARTEN OBERGRIESBACH

täglich geöffnet!  
Tel. 08251 8891 10

Informieren Sie sich unter:  
[www.tavernwirt.de](http://www.tavernwirt.de)

