


# Verjus - Rezepte



PRABATSCH  
AICHINGER

WINZERGUT

## Verjus-Schorle

20ml  -Verjus  
3 frische Himbeeren  
2 Minzblätter  
250ml Mineralwasser

Verjus in ein Glas geben,  
Himbeeren und Minzblätter  
hinzufügen und nach  
Geschmack ziehen lassen. Mit  
kaltem Mineralwasser auffüllen  
und genießen.

## Verjus-Dressing

6 EL  -Verjus  
6 EL gemischte  
Kräuter  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
Salz & Pfeffer

Alle Zutaten in eine kleine  
Flasche füllen und gut  
durchschütteln bis sich das Salz  
aufgelöst hat.

Das Dressing passt  
hervorragend zu allen  
Blattsalaten, gebratenen Pilzen  
und gegrilltem Gemüse.

## Hühnerschenkel mit Verjus

150ml 🍷-Verjus  
4 Hühnerschenkel  
2 Schalotten  
150ml Wasser  
4 Eigelb  
1 Prise Muskat (gemahlen)  
Salz und Pfeffer

Die gesalzenen und mit Muskat gewürzten Hühnerschenkel mit den Zwiebelringen von allen Seiten gut anbraten. Wasser und 50 ml Verjus zugeben. Mit geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten schmoren lassen. Am Ende der Garzeit Eigelb mit dem restlichen Verjus daruntermischen und bei milder Hitze kurz aufkochen. Es soll sich eine etwas dickliche Sauce bilden. Mit Beilage nach Wahl servieren!

## Zucchini-Paprika-Gemüse mit Verjus

50ml 🍷-Verjus  
300g Zucchini  
1 rote Paprika  
1 kleine Zwiebel  
1 große Knoblauchzehe  
1 TL Oregano  
Salz & Pfeffer

Zucchini und Paprika vierteln und in Stücke schneiden, mit dem Verjus übergießen und stehen lassen, gelegentlich umrühren.

Marinade in ein Gefäß abgießen. Zwiebel und Knoblauch putzen und kleingewürfelt in etwas Olivenöl glasig werden lassen. Zucchini und Paprikastücke zugeben und anbraten. Die Marinade nach und nach zufügen, dabei die Flüssigkeit immer wieder einköcheln lassen. Oregano zugeben, Deckel schließen und bei kleiner Hitze fertig garen.