

„Landgasthäuser Feste“
Die Juliuspital Weinstuben
in der ARD Mediathek!
Ab dem 28. Oktober.



Kostenlos aber
nicht umsonst



Kulinna's Magazin

#10/26

Oktober

Jetzt an Weihnachten
und Silvester denken!

Ideen-Service für Weihnachten!

Nutzen Sie unseren Service
und sprechen Sie recht-
zeitig mit uns. Wir halten
kreative Ideen bereit, die Ihr
Weihnachtsfest ins beste
Stimmungslicht rücken.

Oktoberfest in unserer Metzgerei.

Weiter gehen unsere Wiesn-
Wochen. Zum Oktoberfest
haben wir besondere Fest-
zeltklassiker im Sortiment.
Leckere Angebote vor Ort
und zum Mitnehmen.

Gruselig gut zum Erntedank.

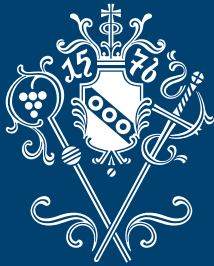
Der Oktober kann eine bun-
te Mischung aus Sonne und
Nebel sein. Wir konzentrie-
ren uns auf die guten Geister
und verwöhnen Sie mit
gutem Wein und Essen.

Inhalt

4	Grußwort „Normalbetrieb“
8	Erntedank
10	Ideen für Weihnachten
13	Die Schwarte kracht!
14	Landgasthäuser
16	Weinempfehlung des Monats
22	Bierzeltwein
25	Rübenkraft
27	Küchengrüße von Lukas Kulinna
30	Frankengeister
33	Rezept: Kulinna's Apfelstrudel
39	Rote Helden
40	Impressum

Unsere Betriebe

Genuss aus Franken.



Juliuspital

WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Normalbetrieb

Liebe Gäste,

mit dem Oktober legt sich eine wohltuende Ruhe über Würzburg und das Maintal. Die rauschenden Weinfeste der Saison sind gefeiert, die Traubenlese ist glücklich eingebracht und der bunte Trubel auf den Plätzen weicht einer behaglichen Entschleunigung.

Nach den geschäftigen Erntewochen kehrt in der Stadt endlich wieder ein Stück gemütlicher Normalbetrieb und gewohnter Alltag ein.

Doch Alltag bedeutet bei uns keineswegs Langeweile – ganz im Gegenteil! Der Oktober zeigt sich von seiner stimmungsvollsten Seite und lädt dazu ein, die ruhigeren Tage in vollen Zügen zu genießen.

Kulinarisch zieht der goldene Herbst mit seinen Aromen ein: In den Juliusspital Weinstuben

und bei Kulinna's Metzgerei & HeimatKüche schlagen wir das nächste Genusskapitel auf. Freuen Sie sich im Oktober auf feine Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern

Kommen Sie vorbei, lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie mit uns die wunderbare Gemütlichkeit des fränkischen Herbstalltags. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie
Kulinna und
unser Team.





Jetzt Newsletter
abonnieren!

www.kulinna.info

Tagesempfehlung
Wochenvorschau
1.10. - 31.10.26



MONTAG

Ofenfrischer Fleischkäs

aus Kulinna's Metzgerei & HeimatKüche,
Bratkartoffelsalat
13,90 €

DIENSTAG

Zarte Rinderleber, gebraten

Schmorzwiebeln, karamellisierter Apfel,
Kartoffelpüree
12,90 €

MITTWOCH

Schweinefiletspitzen in Calvadossahnesoße

im Nudelnest
14,90 €

DONNERSTAG

Ofenfrisches fränkisches Schäufole

Sauerkraut, Kartoffelkloß
15,90 €

FREITAG

Lukas' Fischteller

verschiedene Filets gebraten, Kräuterbutter, Salzkartoffeln
15,90 €

Erntedank.

Ein gutes Jahr.

Die Mähdrescher haben die letzten Körner eingebracht, die Obstbäume sind leergepflückt, und auch in den Steillagen des Juliuspitals neigt sich die Traubenlese ihrem Ende zu. Das Wachstumsjahr geht vollendet zu Ende. Es ist der Moment im Jahreslauf, an dem der Blick zurückgeht auf das, was Sonne, Regen und menschliche Hände in den vergangenen Monaten gemeinsam hervorgebracht haben.

Das Erntedankfest ist eine der ältesten und tiefst verankerten Traditionen unseres Kulturraums. Viele erinnern sich noch gut an die eigenen Schultage und Kindergartenzeiten im Herbst: Da wurden kunstvoll geflochtene Körbe voller Äpfel, Birnen, Nüsse, bunter Kürbisse und duftendem Brot zum Altar getragen, um Danke zu sagen für die Gaben der Natur. Diese Begegnung mit den Früchten der Erde hat Generationen geprägt und schärft bis heute den Blick dafür, dass eine gute Ernte keineswegs eine Selbstverständlichkeit ist, sondern ein Geschenk, das unsere Wertschätzung verdient.



Doch auch wenn der Dank ausgesprochen und die Ernte sicher in Scheunen, Silos und Weinkellern verwahrt ist, bedeutet der Herbstabschluss keineswegs Feierabend. In der historischen Landwirtschaft begann nach dem Erntedankfest erst die eigentliche Herkulesaufgabe für den bevorstehenden Winter.

Was auf den Feldern gewachsen war, musste haltbar gemacht werden. Es wurde eingekocht, gedörrt, entsaftet, in kühlen Erdkellern eingelagert und in der Metzgerei gepökelt oder geräuchert, um die Vorräte für die kalten Monate zu sichern. Während die Natur draußen zur Ruhe kam, verlagerten sich die Arbeiten in die Stube, die Werkstätten und die Höfe.

Kommen Sie doch in unsere gute Weinstube um die kommenden Wochen im Andenken an die vergangenen Monate zu genießen.



Angebote OKTOBER

05.10. - 10.10.	Blutwurst zum Backen	1,29 € / 100g
	Leberwurst zum Backen	1,29 € / 100g
	Rot- / Weißgelegter	1,49 € / 100g
12.10. - 17.10.	Gekochte Rippchen	1,19 € / 100g
	Knöchle, gesalzen	0,99 € / 100g
	Putenschnitzel (Brust)	1,69 € / 100g
19.10. - 24.10.	Leberknödel handgerollt (TK*)	3,00 € / 2 St.
	Oberschale vom Rind	1,99 € / 100g
	Gefüllte Rouladen	1,99 € / 100g
26.10. - 31.10.	Ganzes Kikok Maishähnchen	1,29 € / 100g
	Kulinna's Leberwurst	1,29 € / 100g
	Lammhüfte	1,99 € / 100g
	Kikok Maishähnchenkeule	1,79 € / 100g

***Jetzt neu, unser HeimatFroster.**
Hausgemachte Spezialitäten für den FrischeVorrat.

**Fragen Sie im Laden nach
unserer Bonuskarte**



Ideen für Weihnachten.

Jetzt reservieren!



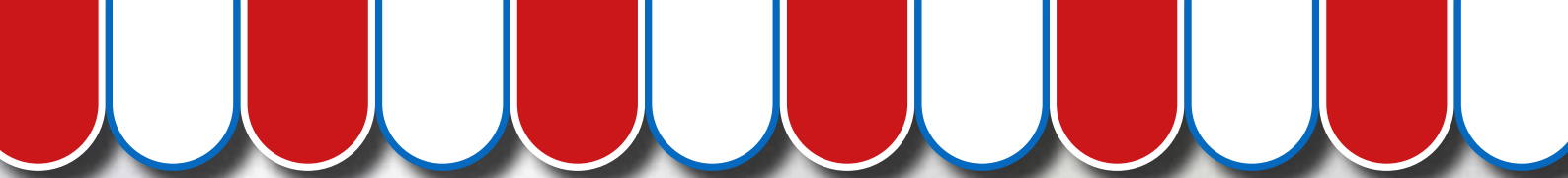
Damit die Weihnachtszeit für Sie frei von Hektik bleibt, lohnt sich ein vorausschauender Blick auf den Kalender.

Ob ein geselliges Beisammensein im Kollegenkreis, eine stimmungsvolle Familienfeier oder der gemütliche Einkerschwing – wir haben für jeden Anlass die passenden Ideen im Gepäck.

In den historischen Julius-spital Weinstuben erwartet Sie und Ihre Gäste die perfekte Kulisse für unvergessliche Stunden. Wir verwandeln Ihre Weihnachtsfeier in ein rundum gelungenes Fest. Genießen Sie in dekorierten Räumen unsere fränkische Handwerksküche begleitet von den erstklassigen Weinen des Weinguts Julius-spital. Unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass Sie sich entspannt zurücklehnen können.

Ein echtes Highlight in der Würzburger Adventszeit wartet mitten in der Innenstadt: Der Frankenlümmel-Stand auf dem Marktplatz! Wenn der Magen beim Bummel über den Weihnachtsmarkt knurrt, gibt es kaum etwas Besseres als einen Zwischenstopp bei uns. Eine knusprige, Bratwurst und ein heißer Glühwein bringen echte Vorweihnachtsfreude im Vorbeigehen.

Für alle, die die Feiertage am liebsten im gemütlichen Zuhause verbringen, nimmt Ihnen Kulinnas Metzgerei den Küchenstress komplett ab. An unserer Frischetheke finden Sie alles, was Sie für ein gelungenes Festmahl im engsten Kreis brauchen. Sprechen Sie rechtzeitig mit uns, wir helfen Ihnen gerne bei der Planung oder Vorbestellung.



**Holt Euch
echte
Metzger-
Patties!**




Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche



Gutscheine

Ein Gutschein ist doch die perfekte Geschenkidee für fast jeden Anlass. Hier der Link zu unserem Gutscheinshop. Last-Minute, kein Problem, einfach ausdrucken.

Zum Shop



Die Schwarte kracht!

So geht knuspriger Braten.

In Franken schwören wir traditionell auf unser geliebtes Schäufele mit seinem charakteristischen Schaufelknochen, doch das Geheimnis für den perfekten Genuss bleibt bei Schweinebratenklassikern dasselbe: Die Schwarte muss ordentlich krachen!

Aber was passiert beim Aufknuspern im Ofen eigentlich genau? Das Geheimnis der perfekten Kruste liegt in der sogenannten Maillard-Reaktion. Wenn die Feuchtigkeit aus der Fettschicht unter der Haut verdampft ist und die Temperatur auf der Oberfläche steil nach oben klettert, verbinden sich Eiweiße und natürlicher Zucker im Fleisch. Genau diese Röststoffe sorgen für diesen unverwechselbaren Geschmack, der uns das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

Damit das Krustenspektakel zu Hause garantiert gelingt, gilt es zwei typische Fehler zu vermeiden: Erstens darf die Schwarte beim Garen nicht zu trocken starten. Ein vorheriges Dämpfen oder Einlegen der Schwarte in Salzwasser weicht das Kollagen auf. So kann das Fett später optimal austreten. Zweitens fehlt oft der finale Hitzekick. Wenn das Fleisch im Kern saftig gegart ist, braucht die Kruste für die letzten zehn Minuten Oberhitze oder Grillfunktion bei hoher Temperatur. Wer jetzt jedoch die Ofentür zu oft öffnet, lässt die wertvolle Hitze entweichen und riskiert eine zähe, lederne Haut statt krosser Luftpolster.

Ob saftiges Schäufole, klassischer Krustenbraten oder edle Alternativen: Das Fundament für den perfekten Braten ist immer die Erstklassigkeit des Ausgangsprodukts. In Kulinnas Metzgerei bekommen Sie saftiges Qualitätsfleisch aus der Region für jeden Anlass. Kommen Sie an unserer Frischetheke vorbei, wir schneiden Ihren Wunschbraten passend zu und verraten Ihnen gerne den ein oder anderen Kniff für die perfekte Kruste!





Jetzt vormerken!
Kulinna's in der
ARD Mediathek
ab 28. Oktober.

Zum Sendung

Kulinna's Bonusherzen



Brotzeit

nur mit Kulinna!
Jetzt Bonuskarte für die
Frischetheke sichern.

Kulinna's Bonusherzen

Treue, die sich lohnt

Mit Kulinna's Bonusherzen wird Einkaufen an der Frischetheke jetzt noch attraktiver: Für jeden Einkauf ab 10 Euro gibt es ein Bonusherz. Beim 11. Einkauf bedanken wir uns mit 10 % Rabatt auf Ihren Einkauf.

Einfach sammeln, genießen und sparen – so schmeckt Frische gleich doppelt gut.




Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche



WEIN

Empfehlung
des Monats

JULIUSSPITAL
IPHÖFER
DOMINA
VDP.ORTSWEIN



Der für Iphöfen typische und sehr mineralstoffreiche Keuperboden prägt die Weine dieser Herkunft. Die lehmhaltigen Böden, mit den dunklen Schiefergrusanteilen, sichern den Reben eine optimale Nährstoffversorgung und zeichnen sich zudem mit einer sehr guten Wärmespeicherung aus. Ein hervorragender Begleiter zum fränkischen Sauerbraten oder Schmorgerichten von heimischen Wild.

Herbstfrüchte.

Reife Pflaumen in einem Kleid von Zimt und Kakao.



Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Oktoberfest Schlemmerwochen

Unsere Heiße Theke
versorgt Euch zur
Wiesn-Zeit mit
leckeren Festzelt-
Spezialitäten.



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Bierzelt-Wein.



Dass Wein im Bierzelt ein Schatten-dasein fristen muss, ist ein weitverbreiteter Irrtum. Die zünftige Festzeltküche verlangt nach Begleitern, die fettreiche Krusten, herzhaftes Röstaromen und kräftige Gewürze parieren können. Genau hier schlägt die Stunde fränkischer Weine, denn sie besitzen die nötige Struktur, Mineralität und Säure, um sich neben der Deftigkeit souverän zu behaupten.

Zum Schweinebraten braucht es einen Wein mit Substanz und feinem Schmelz. Eine extraktreiche Scheurebe ist hier eine spannende Wahl. Die dezente Fruchtsäure schneidet elegant durch die krosse Kruste, während der volle Körper des Weins mühelos mit den intensiven Röstoffen der dunklen Bratensoße mithält.

Beim Hendl dreht sich alles um knusprige Haut. Hier glänzt z.B. ein Riesling. Die feingliedrige aber charaktervolle Säure und die dezenten Fruchtnoten bringen eine wun-

derbare Leichtigkeit in das Gericht, ohne das zarte Fleisch zu erschlagen.

Eine ganz besondere Herausforderung stellt der Obatzte dar – in Franken als „Gerupfter“ bekannt. Die Kombination aus reifem Camembert, Butter, Paprikapulver, Kümmel und Zwiebeln besitzt eine enorme geschmackliche Dichte und Schärfe. Ein zu zarter Wein würde hier schlicht untergehen. Ein guter Konterpart ist z.B. ein kräftiger, halbtrockener Bacchus. Die Weinsäure bricht die Cremigkeit des Käses auf, während die feine Restsüße die Schärfe der rohen Zwiebeln perfekt abpuffert. Wein im Bierzelt ist somit längst kein Stilbruch mehr, sondern ein genussvolles Zusammenspiel aus fränkischer Rebkultur und bayerischer Festzelttradition.

PS: Haben Sie schon mal Weißwurst in Kombination mit Riesling probiert? Die passende Wurst bekommen Sie natürlich in Kulinna's Metzgerei.



Stiftung Juliusspital 450 Jahre

Jeder Schluck eine gute Tat!

Zum Jubiläumsjahr der Stiftung gehört ein Wein, der die Liebe zur Heimat und zum Silvaner verbindet: Der Jubiläumswein - ein 2025 Würzburger Silvaner VDP.Ortswein aus den klassischen Muschelkalklagen Würzburgs. Der Erlös kommt vollständig dem sozialen Auftrag der Stiftung Juliusspital zugute. Erhältlich in der Vinothek und im Online Shop des Juliusspital Weinguts sowie bei uns in den Juliusspital Weinstuben (Als Souvenir im „Straßenverkauf“ zum Weingutspreis).





Apéro

**OKTOBER:
Holunder-Litchi Spritz**

Holunderblüte, Litchi,
Cointreau, Echter SECCO
0,25 l 8,90 €



www.weinstuben-juliussthal.de

Ihre Feier

Sprechen Sie
rechtzeitig mit
uns. Wir helfen
Ihnen bei der
Planung.



Julius-Spital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.



HeimatFroster

Jetzt neu,
unser **HeimatFroster**.
Hausgemachte Spezialitäten für
den FrischeVorrat. Burgerpatties,
Würste, Steaks und vieles mehr.
Habe immer ein
Backup in Deiner Küche!



Dein FrischeVorrat



Alle infos auf
unserer Website



Rübenkraft.

Eine solide Basis.



Das bodenständige Gold Mainfrankens. Rüben und Karotten beweisen eindrucksvoll: Exotische Superfoods mit langen Transportwegen braucht es in Mainfranken nicht. Die wertvollsten Schätze für Gesundheit, Geschmack und echte Handwerksküche wachsen direkt vor unserer Haustür in den heimatlichen Böden.

Knollen und Wurzelgemüse bilden seit Generationen das solide Rückgrat der regionalen Landwirtschaft – und sind gleichzeitig das unverzichtbare Fundament, auf dem die Juliusspital Küche aufbaut. Ob gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Knollensellerie oder Rote Bete: Ohne diese erdigen Wurzeln wäre die fränkische Gastronomie schlichtweg undenkbar. Sie bilden die Basis für kräftige dunkle Soßen, geschmackvolle Festtagssuppen und feine Einlagen. Beim langsamen Anrösten und Einkochen von Wurzelgemüse entfaltet sich die Magie der Natur: Der enthaltene Pflanzenzucker karamellisiert sanft und schenkt dunklen Bratensoßen ihre feine Süße, tiefe Farbe und sämige

Bindung. Als klassisches Suppengrün geben sie Klarbrühen jene unverwechselbare, herzhaft tiefe, die uns an kalten Tagen von innen wärmt.

Was Rüben und Knollen so lecker macht, ist das perfekte Zusammenspiel von natürlichen Erdaromen, einer sanften Süße und herzhafter Würze. Sie sind geschmacklich enorm vielseitig – ob knackig roh im Salat, cremig püriert als Püree, bissfest im Eintopf oder im Ofen geröstet als feines Beilagengemüse.

Dass diese bescheidenen Feldfrüchte den Begriff „regionales Superfood“ mehr als verdient haben, beweist der Blick auf ihre inneren Werte. Rüben und Knollen stecken voller Ballaststoffe, die eine gesunde Verdauung fördern, sowie essenziellen Mineralstoffen wie Kalium, Eisen und Magnesium. Durch ihren geringen Kalorien- und hohen Nährstoffgehalt schenken sie langanhaltende Energie, ohne den Körper zu belasten.



Sommer
auf unserer lauschigen
Terrasse im Innenhof
mit mediterranem Flair.



Feiern
individuelle Menüs
und persönliche Beratung
für unvergessliche
Stunden.



Stuben
historische Stuben
mit fränkischem Charme
gemütlich, urig, original.



Wein
gute Tropfen aus Frankens bes-
ten Lagen. Die Sonne im Glas,
das ganze Jahr.



Feste
Unsere Festgastronomie auf dem
Weindorf und der Weinparade.



Franken
unsere Heimat, gibt dem Essen
Pfiff, den Weinen Schwung und
zaubert Stimmung an den Tisch.



Das Original.

**QUALITÄTS
GARANTIE**

**UNSERE ORIGINAL
HAUSGEMACHTE
CURRYSOSSE**





*Küchengrüße von
Lukas Kulinna*

Küchen-KI

Das Thema „Künstliche Intelligenz“ macht auch vor der Gastronomie nicht halt. Aber ganz ehrlich: Bis der erste Roboter am Herd steht, der ein fränkisches Schäufole auf den Punkt zart schmort und dabei noch die Kruste perfekt aufkuspert, dürfte zum Glück noch einiges an Zeit vergehen.

Eine KI kann zwar in Millisekunden Tausende Rezepte analysieren aber sie besitzt weder einen Gaumen noch ein Bauchgefühl. Kochen ist Sensorik und Emotion: Das feine Abschmecken einer Soße, das richtige Gespür für den Salzgehalt bei wechselnden Zutaten – das erfordert menschliche Erfahrung, Liebe zum Produkt und echte Leidenschaft.

Bei uns arbeiten wir ohnehin mit „echter“ KI: Kulinna's Intelligenz: Wir kombinieren die Präzision und das perfekte Timing eines Roboters mit dem Herzblut, dem Gespür und dem Geschmack echter Menschen. Denn am Ende lässt sich echte fränkische Heimatküche nicht programmieren – man muss sie einfach spüren und schmecken.





Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Genuss aus Franken.

Fix & Fertig!



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Stiftung
Juliusspital
450 Jahre

30. Oktober
Erwin Pelzig „live“

Im Rahmen des großen 450-jährigen Stiftungsjubiläums darf sich Würzburg auf ein ganz besonderes kulturelles Highlight freuen: Frank-Markus Barwasser schlüpft in seine Kultrolle als Erwin Pelzig und tritt für die Stiftung Juliusspital auf. Mit Barret, Karohemd und seinem unverwechselbaren Scharfsinn nimmt der bekannte Kabarettist die großen und kleinen Themen unserer Zeit gewohnt treffsicher aufs Korn.

Doch dieser Abend verspricht nicht nur erstklassige Unterhaltung und herzhaftes Lachen, sondern steht ganz im Zeichen des gemeinnützigen Stiftungsgedankens „Helfen und Heilen“. Der gesamte Erlös der Veranstaltung kommt ohne Abzüge dem Hospizverein und der Palliativversorgung der Stiftung Juliusspital zugute. Seit vielen Jahren leistet das Hospiz im Juliusspital unschätzbare, würdevolle Arbeit für schwerstkranke Menschen und deren Angehörige in ihrer letzten Lebensphase.

Am Wochenende
SAMSTAG & SONNTAG

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (7,90 €)

*

**Kalbsgulasch in Champignonrahmsoße
im Nudelnest**

(nur als Hauptgericht 26,90 €)

*

**Hausgemachter Apfelstrudel
an Vanilleeis und Sahne**

(9,90 €)

OKTOBER

37,90 €



Juliuspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.



2 X IN WÜRZBURG

- MARKTPLATZ
(ARKADEN, AUSGANG TK-MAX)
- BARBAROSSAPLATZ 1
(IN KULINNA'S METZGEREI & HEIMATKÜCHE)

WWW.FRANKENKUEMMEL.DE

FRANKENGEISTER

Dichte, feuchte Nebelschwaden steigen morgens und in den Abendstunden aus dem Maintal auf, kriechen langsam die steilen Weinberge hinauf und hüllen die Würzburger Innenstadt in ein geheimnisvolles Gewand. Die Bäume stehen kahl, das Laub raschelt unter den Schritten, und im fahlen Licht der Straßenlaternen bekommt die historische Kulisse der Stadt etwas wunderbar Schauriges.

Die Faszination für Geister, Gespenster und spukende Gestalten hat im herbstlichen Franken eine lange Tradition. Früher erzählte man sich an den dunklen Abenden in den Stuben gruselige Geschichten von irrenden Seelen in den Wäldern des Spessarts oder mystischen Erscheinungen auf der Festung Marienberg.

Heute wird dieses schaurig-schöne Brauchtum rund um Halloween begeistert gefeiert und der Wunsch nach einer wohligen Gänsehaut gehört Ende Oktober einfach dazu.

Gegen die kühle Herbstluft und den gruseligen Spuk gibt es ein absolut gelingsicheres Rezept: Ein frisch gegrillter Frankenkümmel im knusprigen Brötchen ist das beste Mittel, um selbst den hartnäckigsten Schauer im Nacken im Nu zu vertreiben.

Es sei denn, der Frankenkümmel entscheidet sich rund um die Halloweennacht spontan dazu, eigene Wege zu gehen: Wer weiß schon genau, ob er in diesen mystischen Oktobertagen nicht selbst zum krossen „Geisterkümmel“ wird und klammheimlich spukend durch die Würzburger Altstadt zieht?



CHILI CHEDDAR



UNSERE SAISONWURST MIT CHILI UND
CHEDDAR-KÄSE. DER CREMIG-SCHARFE
SOMMERGENUSS. AUCH PERFEKT FÜR
DEN HEIMISCHEN GRILL.



Zutaten (4 Pers.):

Teig
250g Mehl
3 Eier
2 EL Öl
1/2 TL Salz
(ggf. Wasser)

50g Butter
(zum Bestreichen)

Füllung
1 Kg Äpfel
1 Zitrone
100g Nüsse
100g Rosinen
100g Semmelbrösel
50g Butter
Rum
Zimt



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Frank Kulinna*

Kulinna's Apfelstrudel

Süße Verführung aus fränkischen Äpfeln

2. Rosinen einlegen

Die Rosinen am Vorabend in Rum oder Wasser einlegen.

1. Teig herstellen

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und kneten, bis sich eine elastische und homogene Masse gebildet hat, das dauert ca. 15 bis 25 Minuten. Wenn die Teigmasse zu trocken ist, ggf. nach und nach wenig Wasser zugeben. Den Teig dann abgedeckt für mindestens eine Stunde besser über Nacht kühl ruhen lassen.

2. Butter vorbereiten

Die Butter schmelzen und für das Einpinseln des fertigen Strudels bereitstellen.

3. Füllung vorbereiten

Am besten eignet sich eine Backapfelsorte wie Boskop. Die Äpfel entkernen und in würfelgroße Stücke schneiden. Bei weichkochenden Äpfeln größere Stücke schneiden. Ob man die Äpfel mit oder ohne Schale verwendet, ist Geschmackssache. Die Nüsse hacken, hier eignen sich Mandeln, Walnüsse oder ein Mischung nach eigenen Vorlieben. Die Semmelbrösel in Butter golden anrösten. Dann alles mit dem Saft der Zitrone, dem Zimt und den Rosinen samt Ziehflüssigkeit vermengen.

4. Strudelteig fertigstellen

Den Strudelteig möglichst dünn ausrollen und mit dem Handrücken ausziehen bis man sprichwörtlich Zeitung hindurch lesen kann. Den fertigen Teig auf ein Küchentuch legen, das erleichtert das Einrollen.

5. Strudel füllen

Den ausgerollten Teig dünn mit Butter bepinseln. Die Füllung auf das untere Drittel des Teiges länglich ausbreiten. Dann das untere Ende des Teiges überschlagen und den Strudel von unten mit dem Küchentuch aufrollen. Die Enden umklappen und vorsichtig (mit Hilfe des Küchentuchs) auf ein Backblech heben. Den Strudel auch außen mit Butter einpinseln.

6. Strudel backen

Den Strudel im auf 200 Grad heißen Backofen goldbraun backen und gelegentlich mit Butter einpinseln. Die Backzeit ist ca. 30 bis 45 Minuten.

7. Anrichten

Den Strudel etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Beilage:

Vanillesoße oder Vanilleeis sind die optimalen Partner. Dazu ein Glas Süßwein des Juliusspital Weinguts.

GENUSS. GESELL



Ein guter KONTAKT



Juliusspital Weinstuben
Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080



Kulinna's
Metzgerei & HeimatKüche
Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Der Frankenlummel
Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Jetzt Newsletter
abonnieren!





Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Mittag

**Unser Mittagstisch, vor Ort oder
zum Mitnehmen für nur 9,90 €.
Alle Infos online.**



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Juliuspital
WEINGUT. WÜRZBURG.

Schauen Sie doch mal
in den Weinshop.

www.juliuspital-weingut.de/einkaufen

Rote Helden.

Jetzt schlägt die Stunde der fränkischen Rotweine.

Franken ist weit über die Grenzen hinaus für hervorragende Weißweine bekannt, doch die hiesigen Rotweinsorten haben sich längst einen Spitzenplatz erobert. Allen voran die Domina, eine fränkische Erfolgsgeschichte. Als Züchtung perfekt an unsere Region angepasst, überzeugt sie mit tiefdunkler Rubinfarbe, kräftigem Körper und herrlichen Aromen von dunklen Beeren und Kirschen. Neben ihr brilliert der Spätburgunder (Pinot Noir), die unangefochtene Königsklasse unter den Rotweinen. Eleganter, feingliedriger und mit feiner Säure sowie samtigen Tanninen ausgestattet, zeigt er die edle Seite des fränkischen Rotweins. Auch der fruchtige Schwarzriesling erfreut sich großer Beliebtheit.

Was die fränkischen Rotweine so besonders und einzigartig macht, ist ihr außergewöhnliches Terroir. Die Böden aus Muschelkalk, Keuper und Buntsandstein entlang des Maintals speichern die Sonnenwärme des Tages und geben sie nachts an die Reben ab. Gleichzeitig verleiht die Mineralität der Muschelkalkböden den Weinen eine spürbare Struktur, Frische und Eleganz. Statt schwer und über-

ladend zu wirken, präsentieren sich fränkische Rotweine mit einer wunderbar ausgewogenen Balance zwischen kräftiger Frucht und lebendiger Frische.

Als Speisenbegleiter zeigen sich die Roten Helden enorm vielseitig. Eine kraftvolle Domina oder ein im Holzfass gereifter Spätburgunder ist der ideale Partner zu den herbstlichen Highlights unserer Küche: Sie harmonisieren perfekt mit zartem Rehragout, Hirschrücken oder dunklen Bratensoßen aus unseren Juliusspital Weinstuben sowie zu deftigen Schinken- und Rauchspezialitäten aus Kulinna's Metzgerei.

Ein Geheimtipp für den perfekten Genuss: Probieren Sie fränkische Rotweine, besonders fruchtbetonte Spätburgunder oder Schwarzrieslinge, einmal leicht gekühlt bei etwa 14 bis 16 Grad Celsius! Die leicht gesenkte Temperatur hebt die frischen Fruchtaromen und die feine Mineralität noch deutlicher hervor, während der Wein seinen eleganten, beschwingten Charakter behält. Ein überraschendes und erfrischendes Geschmackserlebnis für den goldenen Herbst!

Bis bald im November.



Kulinna's Magazin

#10/26

Impressum

Herausgeber: Frank und Lukas Kulinna GbR

Kontakt: Frank und Lukas Kulinna GbR
Raiffeisenstraße 14a
97209 Veitshöchheim

Vertreten durch, V.i.S.d.P.: Frank Kulinna, Lukas Kulinna
Tel: 0931 / 52756

www.kulinna.info

www.weinstuben-juliusspital.de

www.frankenluemmel.de

Redaktion und Layout: Angesagt GmbH
www.angesagt-gmbh.de