

Koch & Marktrezepte

Mehr Genuss mit sicheren Kompositionen aus Haxen Reichert's Hausrezeptesammlung. Typisch & lecker nach Oma Reichert's guter alter Haus- und Bauernküche oder raffiniert & leicht aus aller Welt. Aber immer rund um exzellentes Fleisch und marktfrisches Gemüse- alles natürlich vom Höchster Wochenmarkt. Zum ausprobieren Zuhause für zwei, für vier oder für viele....dann vielleicht auch von unserem Partyservice. Jede Woche eine Idee für Sie- neu oder neu entdeckt bei Haxen Reichert.

Oma Reichert's Hausküche heute:

Schwäbische Rindsroulade mit Rosenkohlgemüse & gestampften Erdäpfeln Für 4 Personen

Zutaten: Von Christian 4 Charo- Rindsrouladen á ca. 200 gr,
4 Steifen Haxen Reichert's Hausgerauchtes Dörrfleisch
oder 8 Scheiben extra leckerer magerer Schinkenspeck
und 1 Döschen Schweineschmalz kaufen.

Vom Weingut Nehb gleich am Markt einen schönen trockenen Rotwein besorgen. Am besten einen Spätburgunder oder Dornfelder.

Vom Marktplatz 2 Karotten, zwei Rote Zwiebeln, 500 gr Tomaten, 200 gr. Schmand und 200 gr Sahne besorgen, 1kg mehlig Kartoffeln, 800 gr kleine Rosenkölchchen natürlich auch. (Senf und Gewürze haben Sie bestimmt zuhause)
Dann fehlt nur noch eine dicke Gewürzgurke aus dem Gurkenfass

Zubereitung: Die Fleischscheiben ausbreiten mit Senf bestreichen, mit Dörrfleisch oder Schinkenspeck belegen. Die Gewürzgurke würfeln und in die Mitte der Rouladenscheiben legen. Seiten einschlagen und Rouladen von der schmalen Seite aus einrollen. Mit zwei Zahnstochern zusammenstecken. Etwas mit Pfeffer & Salz von außen würzen. Im heißen Schweineschmalz rundherum schnell anbraten. Zwiebeln & Karottenscheiben mit anbraten. Dann mit Wasser und einem Schuss Deidesheimer Rotwein aufgießen. Zwei Gläser Rotwein eingießen und mit Ihrer Koch- Partnerin oder Ihrem Partner auf das Gelingen anstoßen. Dann die Tomaten dazugeben und langsam etwa 1 ½ Stunden gar schmoren. Danach Rouladen herausnehmen Spieße entfernen und die Soße durch ein Sieb passieren. Soße kurz aufkochen, Wärmezufuhr einstellen. Den Schmand unterrühren mit etwas gekörnter Brühe abschmecken

Den Rosenkohl währenddessen waschen, die äußeren Blätter
Wenn nötig entfernen, einen Schluck Rotwein trinken, dann in einer Gemüsebrühe ca. 20 Minuten al dente garen lassen- nicht kochen. Anschließend in der zerlassenen Butter zu Ende schmelzen

Die Kartoffeln roh schälen, dann würfeln und in wenig Salzwasser nach Geschmack sehr weich kochen. Garzeit je nach Würfelgröße 20 – 30 Minuten, dann alles zerstampfen und mit der Sahne vermischen. Mit etwas Muskat und eventuell Salz abschmecken.

Wenn Sie zwischendurch nicht zu oft am Wein genippt haben ist nun wahrscheinlich alles zur selben Zeit fertig. Abschließend anrichten und genießen.

Tip: Kaufen Sie besser zwei Flaschen Rotwein.