

Koch & Marktrezepte

Haxen Reichert ist schon immer, seit der Gründung 1935, ein Multikulti Betrieb. Kein Wunder, war doch Firmengründer Hans Reichert einer von vielen „Schwarzen Kraussköpfen“ die aus dem süddeutschen sehr armen Hohenlohe ins damals schon reiche Frankfurt gewandert war, um sein Glück zu versuchen. Das hat er in jedem Fall gefunden und damit den Grundstein für die jetzt dritte Generation im Fleischerhandwerk gelegt. Heute arbeiten hier Menschen aus der ganzen Welt gut zusammen und davon profitiert nun auch Ihr Speisezettel !

Hente aus dem sonnigen Italien:

Mailänder Sahneschnitzel, dazu Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

Für 4 Personen

Zutaten: Von Christian 4 Schnitzel aus der Oberschale je etwa 200 gr schwer mit einer Tasche zum füllen kaufen. Dann noch 4 Scheiben 12 Monate Gereiften Parmaschinken kaufen (besser 8, dann haben Sie noch vier zum Naschen)
Von der Käse- Petra 200 gr Mozzarella etwas Fassbutter rund einen leckeren Soave besorgen
Vom Marktplatz 500 gr frischen Blattspinat (es geht auch TK Ware falls mal nichts mehr da ist) 800 gr festkochende kleine Kartoffeln und
2 schöne saftige Fleischtomaten, 1 Knoblauchknolle & eine Zwiebel.
Des weiteren von der Kräuterfrau etwas frischen Rosmarin, Oregano und Thymian
Vom Tengelmann: 200 gr frische Sahne, eine Packung Creme fraish und eine kleine Packung Pizzatomaten, gewürfelt kaufen, eine Packung Zucker & Olivenoel.

Vorbereitung Wein kaltstellen.
Kartoffel waschen und in kleinem Topf mit wenig Wasser aufstellen und etwa 20 Minuten gar ziehen lassen
anschließend pellen und warm stellen.
Während dessen etwas Butter in einem kleinen Topf mit zwei Esslöffel Zucker karamellisieren und dann die Pizzatomaten zugeben. Ein Zweig Oregano und Thymian zugeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen.
Rühren Sie immer mal, damit nichts anhängt. (Wenn die Soße zu dick wird können Sie immer mal etwas Wasser zugießen) Dann die gesamte Sahne zugeben und zwei Esslöffel Creme fraish ohne Hitzezufuhr unterziehen und mit etwas gekörnter Brühe abschmecken. Fertig ist die leckere Mailänder Tomaten- Sahnecreme

Schnitzel in einer Pfanne in Butter jeweils ca 1 Minute kurz anbräunen, dann herausnehmen mit eineigen würfeln Mozzarella und jeweils einer Scheibe Parmaschinken füllen. Verschließen Sie die Taschen mit Zahnstochern. Etwas mit Pfeffer & Salz von außen würzen.

Zubereitung: Schnitzel in eine Auflaufform geben, die Mailänder Tomaten- Sahnecreme darüber geben und mit den restlichen Mozzarellawürfeln bestreuen. Ab in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen geben und 20-25 Minuten überbacken
Blattspinat vom Stil befreien kurz abwaschen, dann zusammen mit der gehackten Zwiebel und einer zerdrückten Knoblauchzehe in etwas Olivenoel mit Wasser aufstellen, kurz ankochen, abdecken und etwa 15 Minuten köcheln lassen. 2 Esslöffel Creme fraish unterziehen und mit etwas gekörnter Brühe abschmecken.
In einer Pfanne etwas Butter zerlassen, dann die kleinen Kartoffelchen in die Pfanne geben etwas Salz und frischen Rosmarin dazu und goldgelb braten.
Schnitzel aus dem Ofen nehmen alles zusammen auf einem Teller schön anrichten Wein öffnen und guten Appetit

Tip: Nicht den ganzen Rosmarinzweig zu den Kartoffelchen geben. Die aromatischen Nadeln lösen Sie vom Zweig indem Sie mit den Fingerspitzen einmal am Stil entlang gegen den Strich fahren. Das Reiben intensiviert auch das Aroma der frischen Kräuter erheblich.