

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:

Kochfleisch mit Meerrettichsoße, Wirsinggemüse & Röstkartoffeln Für 4 Personen

Zutaten:

Von Christian 1 kg Charo- Schaufelbug oder falsches Filet und ein Töpfchen Schweineschmalz kaufen. 3 Suppenknochen & 2 Markknochen schenkt er Ihnen dazu.

Vom Weingut Nehb einen schönen trocknen Riesling besorgen

Vom Marktplatz: 1 Bund Suppengrün, 2 Zwiebeln 1 Apfel und 1 Zitrone besorgen. 1 Dicke Wirsing und 1 kg festkochende Kartoffeln. Dann fehlt noch 1 Glas Meerrettich, 1 Döschen Creme fraiche, etwas Mehl 1 Stück Butter und ein bisschen gekörnte Brühe. (Tengelmann ist um die Ecke.)

Zubereitung:

Suppengrün waschen und nach Gusto zerkleinern. Topf mit reichlich 3 Liter Wasser, dem Suppengrün, den Knochen & etwas gekörnter Brühe kalt aufstellen. Aufkochen lassen. Dann das Charo- Rindfleisch dazugeben. Noch zwei Minuten aufkochen, dann die Wärmezufuhr reduzieren und ca. 1 ½ bis 2 Stunden leicht mit Deckel drauf köcheln lassen. Fleisch mit einer Fleischgabel anstechen. Wenn der austretende Fleischsaft klar und ohne Blut ist, vom Feuer nehmen und alles bis zum anrichten so stehen lassen.

Für das Meerrettichsößchen etwas Butter in einem kleinen Topf zerlassen. 2 Esslöffel Mehl dazu und anschwitzen. Auffüllen mit ca 500 ml von der Heißen Fleischbrühe kurz aufkochen und gut durchrühren. Dann das Döschen Creme fraiche unterheben und nicht mehr aufkochen. Zum Schluss den Meerrettich nach Geschmack unterziehen. Etwas Zitronensaft & Apfelwürfel zugeben.

Währenddessen die Kartoffeln waschen und mit der Schale in wenig Wasser aufstellen. Kurz aufkochen und dann je nach Größe 20 Minuten ziehen lassen. Bis die Schale aufplatzt. Vom Herd nehmen und Wasser abgießen. Einen Moment am offenen Fenster stehen lassen sonst verbrennen Sie sich die Finger an den heißen Teilen. Schälen, in Scheiben schneiden und dann 10 Minuten vor dem Anrichten im Schweineschmalz mit einigen gehackten Zwiebeln goldbraun anbraten. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

Vom Wirsing die äußeren Blätter abreißen, dann der Länge nach durchschneiden und den Mittelstrung entfernen den Rest nach Gusto klein schneiden, waschen und anschließend in wenig Wasser und mit etwas gekörnter Brühe gut durchkochen. Dauert etwa 20 – 30 Minuten. Vom Herd nehmen und mit etwas Grundmehlschwitze vom Meerrettichsößchen andicken. Dann schmeckt es richtig gut.

Fleisch aus der Brühe nehmen und quer zur Faser aufschneiden. Das Ganze zusammen mit dem Wirsing und den Röstkartoffeln lecker anrichten, Meerrettichsoße über das Fleisch und fertig ist der Essensspaß. Dazu den gekühlten Riesling anbieten und schon ist ein altes Hausrezept neu entdeckt und im Winter eine Überraschung für alle Gäste, oder die ganze Familie und ein ganz besonderer Genuss.

Tip:

Kaufen Sie gleich noch vier Leberknödel bei Christian für die übrige leckere Fleischbrühe, die Sie auch noch am nächsten Tag genießen können.