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 Krausskköpfen" die aus dem süddeutschen sehr armen Hohenlohe ins damals schon reiche Franfurt 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 !

Heute zuerst unsere Balkan Conection:

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvecreis, Serbischer Ajvar und frischer Balkansalat

Für 4 Personen

Zutaten: Von Christian 800 gr. Gemischtes Hackfleisch frisch durchdrehen lassen, und 1 Döschen Schweineschmalz kaufen.

Vom Marktplatz vier Zwiebeln, 500 gr Tomaten, 1 kg Paprika in allen Farben, Eine Schlangengurke, 1 Bd frische Blattpetersilie, 1 Zitrone
1 Knoblauchknolle, 2 Eier und 200 gr. entkernte Schwarze Oliven kaufen.

Bei Käse- Petra gleich gegenüber etwa 250 gr leckeren Schafskäse und zwei Flaschen Chianti Classico von Gabiano kaufen

Vom Tengelmann natives Olivenoel, 250 gr. guten Reis, eine Minni Dose Tomatenmark und 1 kleine Dose Serbischen Ajvar besorgen (Falls es dort keine gibt schauen Sie mal bei einem unserer türkischen Händler rein

Vorbereitung 2 Zehen Knoblauch schälen und mit dem Messerrücken zerdrücken.
Paprika, Tomaten und Gurken in kleine Würfel schneiden, die Blattpetersilie mit einem scharfen Küchenmesser in Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und in Würfel schneiden
Hackfleisch in eine große Schüssel geben, Zwei Eier dazu, die Hälfte der gehackten Zwiebeln, eine Messerspitze Knoblauch, 2 gestricheneTeelöffel Kochsalz, eine halben Teelöffel Pfeffer etwas Blattpetersilie, alles zusammen mit den Händen zu einer bündigen Masse vermengen.

250 gr Reis mit 500 ml kaltem Wasser und dem Tomatenmark aufstellen und 2 Minuten aufkochen, dann ¼ des gewürfelten Paprikas zugeben noch 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, dann Wärmezufuhr einstellen 2 Esslöffel Tomatenwürfel zugeben und abgedeckt stehen lassen. Fertig ist der Djuvecreis.

Zubereitung: Jeweils ein Viertel der Hacksteakmasse mit den Händen von der Gesamtmasse abstechen und oval ausformen. Dann eine Vertiefung in die Mitte der Masse machen und jeweils ein Viertel des Schafskäse hineinstecken. Dann die hochstehenden Seiten über den Schafskäse klappen und die Masse glattstreichen. Anschließend alle 4 Steaks in die vorgeheizte Pfanne mit etwas Olivenoel geben, gut anbraten und dann bei kleiner Hitze 15 – 20 Minuten durchbraten.

Zwischenzeitlich die restlichen Paprikawürfel, Gurken, Tomaten, und die Blattpetersilie, eine Messerspitze Knoblauch, einen Schuss Olivenoel und etwas Wasser vermischen. Abschmecken mit grobem Pfeffer etwas Salz und nach Geschmack Zitronensaft
Anschließend auf vier kleinen Tellern lecker anrichten, vielleicht als Vorspeise.

Dann die Hacksteaks & den Djuvecreis auf Tellern anrichten, jeweils einen klecks Ajvar dazugeben und gemeinsam gut gelaunt genießen.

Tip: Laden Sie Ihre Gäste etwas früher ein. Gemeinsam zubereitet macht diese Balkanesische Spezialität noch mal so viel Spaß.