

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 Frankfurter Hausküche heute:

Rippchen mit Sauerkraut & Püree Für 4 Personen

Zutaten: Von Christian 4 gekochte Rippchen von jeweils 250- 300 gr Gewicht und 1 kg frisches Barthmann Sauerkraut kaufen.

Vom Marktplatz 2 Flaschen Apfelwein und 1 kg mehlig kochende Kartoffeln besorgen. Des weiteren, Wachholderbeeren, Lorbeer, gekörnte Brühe und einige Nelken. Vom Tengelmann, 200 gr Sahne, 3,5 % Milch, etwas Creme fraish & ein Glas Apfelbrei kaufen.

Zubereitung: Sauerkraut unter fließendem Wasser in einem Sieb etwas abspülen. Dann in einem passenden Topf geben & Wasser dazu, bis das Kraut leicht darin schwimmt. 2 Nelken, 3 Blatt Lorbeer und 10 Wachholderbeeren dazu geben. Aufkochen, dann Wärmezufuhr zurückdrehen und bei geringer Hitze etwa 1 ½ Stunden köcheln lassen, zum Schluss 200 gr. oder Menge nach Geschmack Apfelbrei dazugeben und nicht mehr aufkochen, mit einem Teelöffel gekörnter Brühe Geschmack abrunden.

In der Zwischenzeit Kartoffel schälen, grob würfeln und in einem passenden Topf mit wenig Wasser und etwas Salz aufstellen und gut durchkochen, bis die Kartoffeln zerfallen und sich beim rühren mit dem im Topf verbliebenem Wasser verbinden lassen. Ebenfalls mit einem Kartoffelstampfer verbliebene Grobe Stücke zerstampfen. Dann etwas Milch, etwas Sahne und 2 Esslöffel Creme fraish dazugeben und zu einer sämigen Masse verrühren. Mit etwas Pfeffer und ein wenig geriebener Muskatnuss nach Geschmack würzen.

Rippchen zum Schluss etwa 10 Minuten in den Topf auf das fertige Sauerkraut legen und erhitzen. Nicht kochen, damit sie schön saftig bleiben!

Alles auf einem schönen Teller servieren und gleich aufessen. Dazu den gut gekühlten Apfelwein servieren. Dann schmeckt es am besten. Guten Appetit zu dieser traditionellen Frankfurter Neujahrsspezialität.

Tip: Das leckere Essen eignet sich ausgezeichnet auch als Katerfrühstück am 1. Januar, falls es etwas spät (früh) und ziemlich feucht- fröhlich geworden ist.- Den Apfelwein lassen Sie dann aber besser weg