

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:

Schwäbischer Sauerbraten, Rotkohl, Knödel & leckerer Mausohrsalat Für 4 Personen

Zutaten:

Von Christian 1 kg fein nach Oma's Hausrezept marinierten Charo- Rinderbraten und ein Töpfchen Schweineschmalz kaufen. Ein Schweinefüßchen zum mit- braten schenkt er Ihnen dazu

Vom Weingut Nehb am Marktplatz 2 Flaschen trocknen Späthburgunder besorgen. (Eine als Reserve??)

Vom Marktplatz: 2 Karotten, einen mittleren Rotkohl, drei rote Zwiebel, 1 Bd. Schnittlauch & 250 gr. sauberen Feldsalat, 1 kg mehlig Kartoffeln eine Zitrone und 2 Eier kaufen. 1 Döschen Creme fraiche, 1 Döschen saure Sahne, Mehl und ein bisschen gekörnte Brühe gibt's bei Tengemann um die Ecke.)

Zubereitung:

Karotten schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln schälen und zwei davon in Ringe schneiden. Einen ausreichend großen Topf ohne Fett erhitzen. Fett in den Topf und zerlaufen lassen. Dann das Fleisch außen mit Pfeffer & Salz würzen und mit den Karottenwürfeln und Zwiebelringen und dem Schweinefüßchen scharf anbraten. Warmes Wasser auffüllen bis der Braten zur Hälfte bedeckt ist. Deckel drauf und langsamen köcheln lassen. Das Fleisch hin und wieder umdrehen und Wasser nachgießen, damit der Braten nicht anbrennt. Fleisch nach 1 ½ Stunden mit einer Fleischgabel anstechen. Wenn der austretende Fleischsaft klar und ohne Blut ist Fleisch aus dem Sud nehmen und abgedeckt neben den Herd stellen. Ansonsten noch etwas köcheln lassen. Es kann auch zwei Stunden dauern. Die Soße reduzieren bis sie eindickt. Dann das Schweinefüßchen rausnehmen und die Creme fraich zugeben. Abschmecken mit etwas gekörnter Brühe und gegebenenfalls etwas von dem Sud in den das Fleisch eingelegt war. Hitzezufuhr abdrehen. Fleisch wieder reinlegen und mit Deckel drauf bis zum anrichten stehen lassen

Während das

Fleisch gart:

Den Rotkohl halbieren und den Strung entfernen. Dann in Fäden schneiden und mit etwas Schweineschmalz und einer halben gewürfelten Zwiebel, etwas Wasser, 2 Lorbeerblättern und einem Teelöffel gekörnter Brühe aufstellen. Ca. 45 Minuten köcheln, in jedem Fall bis der Rotkohl weich ist. 2 Esslöffel Mehl in 100 ml Wasser auflösen und zum Rotkohl dazugeben, kurz aufkochen mit gekörnter Brühe abschmecken und Deckel drauf Ofen auf 1 und stehen lassen bis der Rest fertig.

Währenddessen die Kartoffeln waschen und schälen. Die Hälfte in wenig Wasser aufstellen. Kurz aufkochen und dann je nach Größe 20 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und Wasser abgießen. Die rohen Kartoffel reiben und in ein Küchentuch geben. Dann fest ausdrücken. Anschließend in eine Schale geben. Die gekochten Kartoffel nun dazu reiben. 150 gr Mehl und die zwei rohen Eier unterheben und einen Teelöffel Salz dazu. Dann die Masse gut durcharbeiten, bis Sie schön glatt ist. Mit bemehlten Händen nun Knödel nach gewünschter Größe formen und in einem Topf mit ausreichend Wasser 15- 20 Minuten gar ziehen. Die Knödel sollten mit den anderen Zutaten gleichzeitig fertig sein und direkt aus dem Kochwasser auf den Tellern angerichtet werden.

Den Feldsalat waschen und eventuell von verfärbten Blättern befreien. In eine große Schüssel geben. Die letzte halbe Zwiebel würfeln, den Schnittlauch hacken und alles Beide zur sauren Sahne in eine kleine Schale dazugeben. Etwas Salz & Pfeffer würzen. Eine halbe Zitrone auspressen und dazu geben und dann noch einen Schuss Olivenöl. Alles vermischen und sofort servieren.

Das Fleisch schneiden und zusammen mit den Knödeln & dem Rotkohl auf einem schönen Teller anrichten. Fertig ist dieses fantastische Gericht. Guten Appetit!

Tip:

Laden Sie mal Ihre Eltern zu diesem wunderbaren Essen ein! Sie werden sie mit diesem traditionellen Leckerbissen sehr überraschen.