

## Haxen Reichert´s Koch & Marktrezepte

leckere Fleischkost- mal herzhaft rustikal mal raffiniert- geheimnisvoll. Dank natürlicher Erzeugung immer gesund und einfach zum geniessen

### Jetzt Mal was ganz was besonders:

#### Kalbsbäckchen in Zwiebel-Madeirasoße

Kalbsbäckchen mit Pfeffer & Salz würzen. Dann kurz & kräftig in einem gut vorgeheizten Bräter mit Olivenöl anbraten. Zwiebel und Gemüse zugeben und glasig- gold-braun schmelzen Mit einem. ¼ Ltr. Madeira auffüllen und warten bis der Fond etwas reduziert ist. Mit einem Liter Gemüsebrühe ablöschen. Wenn der Sud kocht, Hitze zurücknehmen und 60 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Soße abschmecken und gegebenenfalls noch etwas Madeira zugeben. Ein viertel Liter Saure Sahne unterheben und nicht mehr kochen lassen. Servieren mit geschmortem Gemüse & Petersilienkartoffeln oder einem leckeren Lauch- Paprikarisotto.

Guten Appetit!

#### Und das ist die Zutatenliste für vier Personen

1.200 gr. Kalbsbäckchen

600 gr. Zwiebeln, grob in Ringe geschnitten.

1 Bd. Suppengrün, kleingewürfelt

¼ Ltr. Madeira

Etwas Meersalz

Frisch gemahlener Pfeffer

Olivenöl

¼ Ltr. Saure Sahne

800 gr. Gemüse, 800 gr. Kleine festkochende Kartoffeln oder 1200 gr. Risotto

Tip: anstatt Kalbsbäckchen können Sie wahlweise Rinderbacken oder Schweinsbäckchen verwenden- schmeckt auch Toll!

#### Nur bei uns immer Freitags frisch:

frische Kalbsbäckchen	100 gr.	2.49 €
frische Schweinsbäckchen	100 gr.	-.99 €