

Hagen Gnote
REZEPTHEFT
Nr. 27

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Perfekt für die kalte Jahreszeit

Schmorgerichte

„BOEUF BOURGUIGNON“ RINDER RAGOUT AUS BURGUND

Zutaten für 6-8 Personen

„Boeuf Bourguignon“ Rinder Ragout aus Burgund

1,5 kg Rindfleisch (Schulter oder Keule)
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Thymian
50 ml Cognac
400 ml Burgunder Rotwein
100 g geklärte Butter (Butterschmalz)
2 EL Mehl
1 EL Tomatenmark
800 ml Kalbsfond
Petersilienstängel
einige Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
1 Kalbsfuss, vom Metzger in Stücke geteilt
400 g Champignons
24 Perlzwiebeln
200 g magerer Speck
Risolée Kartoffeln
16 kleine junge Kartoffeln gleicher Grösse
3 EL Butter
Salz

Ausserdem

Eine grosse hohe Schmorpfanne mit Deckel

Zubereitung

Boeuf Bourguignon

1 Das Fleisch sauber parieren und in grobe Würfel teilen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Fleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In eine Schüssel geben, Cognac und Rotwein zufügen und 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2 Fleischwürfel aus der Marinade nehmen und gut trocknen. In einer grossen hohen Schmorpfanne in Butterschmalz ringsherum kräftig anbraten. Mit Mehl einstäuben und unter Rühren gut anbräunen. Tomatenmark einrühren, leicht ansetzen lassen und mit der gesiebten Marinade ablöschen. Dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.
3 Mit Kalbsfond auffüllen, sodass die Fleischwürfel gerade eben bedeckt sind. Ein Kräutersträusschen aus Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt sowie den zerkleinerten Kalbsfuss zufügen. Unter geschlossenem Pfannendeckel 2 Stunden köcheln lassen.
4 Rindfleisch und Kalbsfuss herausnehmen und den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren. Das Kalbsfussfleisch auslösen, fein würfeln und mit dem Rindfleisch und dem gesiebten Schmorfond zurück in die Schmorpfanne geben.
5 Champignons putzen, von den Stielen befreien und vierteln. Perlzwiebeln in kochendem Wasser eine Minute blanchieren, dann aus der Schale drücken. Fein gewürfelten Speck, Perlzwiebeln und Champignons in einer Pfanne in etwas Butterschmalz leicht anbraten. Zum Fleisch in die Schmorpfanne geben und eine weitere Stunde bei leicht geöffnetem Deckel schmoren. Dann sollte die Sauce auf etwa 500 ml reduziert sein.

Risolée Kartoffeln

1 Ganz junge Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält verwenden. Ältere Kartoffeln schälen, waschen und trocknen. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Kartoffeln zufügen. Sie sollen dabei nebeneinander und keinesfalls übereinander liegen. Salzen und zugedeckt bei geringer Hitze ganz langsam braten.
2 Die Pfanne gelegentlich rütteln, sodass die Kartoffeln von allen Seiten gleichmässig bräunen. Da Kartoffeln sehr unterschiedlich garen, immer wieder die Farbe kontrollieren und eine Garprobe machen. Junge Kartoffeln garen schneller, bräunen jedoch nicht optimal. Zum besseren Bräunen dann ohne Deckel arbeiten, damit Feuchtigkeit schneller verdampft.

Fertigstellen und anrichten

Boeuf Bourguignon auf vorgewärmte heisse Teller geben und die Risolée Kartoffeln zufügen. Mit Petersilienblättchen garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEP. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Hochraumpfanne
mit Gegengriff und Deckel
(28 cm Ø)
Nr. 806F03
Fr. 189,95



Hagen Grote Kalbsfond 3
Gläser à 200 ml
Nr. 05H06
Fr. 15,95
(26,58 CHF/1 l)



Lorbeer aus der Türkei
Nr. 545Z01
Fr. 11,95
(239 CHF/100 g)



INDISCHER LAMM CURRY

Zutaten für 4 Personen

Indischer Lamm Curry

400 g Lammhals
500 g Lammschulter
Salz, Pfeffer
3 EL geklärte Butter (Butterschmalz)
1 Chilischote
3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
1 Stück Ingwer, 4 cm
1 ½ TL Kurkuma
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 EL Koriander, gemahlen
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
4 reife Tomaten, ersatzweise
400 g San Marzano Dosentomaten
200 ml Kokosmilch, ungesüsst
½ Zitrone

Ausserdem

Eine grosse hohe Schmorpfanne
mit Deckel
1 Bund Koriander

Zubereitung

Indischer Lamm Curry

1 Das Lammfleisch sauber parieren und von Sehnen, Fett und Flechsen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer hohen Pfanne in geklärter Butter von allen Seiten kräftig anbraten. Chilischote halbieren, von Kernen befreien und fein würfeln. Knoblauch pellen, in feine Scheibchen schneiden, die Zwiebel schälen, würfeln und mit den Chili-Würfeln zum Fleisch geben. Bei verringerter Hitze einige Minuten dünsten.
2 Mit geriebenem Ingwer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander, Lorbeerblatt und Gewürznelke würzen. Tomaten vom Stängelansatz befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden. Einzel nacheinander in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, enthäuten, vierteln und entkernen. Tomaten zum Fleisch geben. Soviel heisses Wasser zufügen, bis das Fleisch gerade eben bedeckt ist. Zugedeckt 1 ½ Stunden auf kleiner Flamme schmoren und gelegentlich umrühren. Falls der Curry zu trocken wird, etwas Wasser zufügen. Zum Ende der Garzeit, wenn die Flüssigkeit nahezu verdampft ist, Kokosmilch und Zitronensaft zum Curry geben und einmal aufkochen.

Fertigstellen und anrichten

Lamm Curry auf vorgewärmte heisse Teller verteilen und mit Korianderblättchen garnieren. Als Beilage eignet sich Reis oder indisches Fladenbrot.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

San Marzano Tomaten

3 x 400g
Nr. 086L07
Fr. 12,95
(16,6 CHF/
1 kg)



Kurkuma aus Indien

Nr. 029Z25
Fr. 14,95
(24,92 CHF/100 g)



Butterschmalz

Zum scharfen Anbraten und
Frittieren
1 Glas 250 g
Nr. 180P01
Fr. 15,95
(6,38 CHF/100 g)



„COQ AU RIESLING À L'ALSACIENNE“ ELSÄSSER HÄHNCHEN IN RIESLING

Zutaten für 4 Personen

„Coq au riesling à l'alsacienne“

1 grosse Maispoularde, ca. 2 kg
4 EL Butter
2 Zwiebeln
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer
1 Flasche Elsässer Riesling
250 ml Geflügelfond
200 g kleine Champignons
250 ml Crème fraîche
½ Zitrone

Ausserdem

Eine grosse hohe Schmorpfanne mit Deckel
Petersilie
Estragon
Baguette

Zubereitung

„Coq au riesling à l'alsacienne“

1 Die Keulen der Poularde von der Karkasse trennen, enthäuten und im Gelenk teilen. Brüstchen auslösen, Haut sowie Fett entfernen und in zwei Teile schneiden. Die 8 Geflügelteile in einer hohen Pfanne, die das ganze Gericht aufnehmen soll, in 2/3 der Butter von allen Seiten kräftig anbraten.
2 Die gehackten Zwiebeln zufügen und bei verringerter Hitze glasig andünsten. Mit Mehl einstäuben, salzen und pfeffern. Weiterbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Mit Riesling ablöschen, Geflügelfond zufügen und 45 Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen.
3 Die geputzten Champignons in der restlichen Butter in einer Pfanne gar braten. Geflügelteile aus dem Schmorfond nehmen und warmhalten. Kochflüssigkeit durch ein Sieb passieren, Crème fraîche zufügen und auf die Hälfte einkochen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Champignons in der Sauce erwärmen.

Fertigstellen und anrichten

Die Geflügelteile auf heissen Tellern anrichten und mit der Champignonsauce überziehen. Mit Estragon und Petersilienblättchen garnieren. Frische Nudeln oder Baguette dazu reichen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote

Hühnerfond
3 Gläser à
200 ml
Nr. 05H05
Fr. 15,95
(26,58 CHF/1 l)



Hochraum-Pfanne mit Gegengriff

Nr. 806F03
Fr. 189,95



Spitzsieb

Nr. 26H27
Fr. 59,95



SZEGEDINER GULASCH

Zutaten für 8 Personen

Szegediner Gulasch

1,7 kg Rindfleisch aus der Schulter
4 EL Traubenkernöl
2 EL Mehl
500 g Zwiebeln
5 EL mildes Paprikapulver
800 g Sauerkraut
300 g geschälte Tomaten (Dose)
1 l Fleischbrühe
2 TL Kümmel
1 Lorbeerblatt
3 Knoblauchzehen
3 TL Tomatenpüree
Thymian, Majoran
Salz, Pfeffer
3 rote Paprikaschoten
200 ml saure Sahne

Zubereitung

Szegediner Gulasch

1 Das Fleisch sauber parieren, in Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden, salzen und pfeffern. In Traubenkernöl in einer Kasserolle von allen Seiten kräftig anbraten. Mehl darüber streuen, mehrfach wenden und gut anbräunen. Die Hitze reduzieren und Paprikapulver über das Fleisch streuen. Das Paprikapulver darf nicht anbrennen, da es sonst bitter wird. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und zum Fleisch geben. Bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
2 Fleisch und Zwiebeln in den Niedertemperatur-Garer füllen. Sauerkraut in einem Sieb unter fließendem Wasser gut ausspülen und abtropfen lassen. Sauerkraut und Tomaten zum Fleisch geben und mit Fleischbrühe auffüllen. Kümmel, Lorbeerblatt, die zerdrückten Knoblauchzehen und Tomatenpüree zufügen. Zwei Stunden bei 84 °C schmoren. Mit Thymian und Majoran würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprikaschoten putzen und das Fruchtfleisch im Mixer pürieren. Paprikapüree mit der sauren Sahne zufügen und 15 Minuten bei 78 °C simmern lassen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**kaltgepresstes
Traubenkernöl**
0,75 l
Nr. 806F02
Fr. 14,95
(19,93 CHF/1 l)



Kümmel aus Deutschland
Nr. 150E03
Fr. 14,95
(21,99 CHF/1 l)



**San Marzano
Tomaten**
3 x 400g
Nr. 086L07
Fr. 12,95
(16,6 CHF/1 kg)



OSSOBUCCO

Zutaten für 4 Personen

Ossobuco

4 Kalbshaxen Scheiben,
3 cm hoch, je 250 g
Salz, Pfeffer
Mehl
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
2 Zwiebeln
2 Möhren
4 Stangen Sellerie
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
125 ml Weisswein
250 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt
4 reife Tomaten
3 Zweige Thymian

Ausserdem

Gremolata aus:
½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale
Blattgrün vom Staudensellerie

Zubereitung

Ossobuco

1 Kalbshaxen Scheiben sauber parieren, waschen, trocknen, salzen und pfeffern. Mit Mehl einstäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. In Butter und Olivenöl in einer hohen Pfanne auf jeder Seite bei mittlerer Hitze drei Minuten anbraten, dann wieder aus der Pfanne nehmen.
2 2 Zwiebeln pellen und fein hacken, Möhren schälen und in Stifte schneiden. Staudensellerie sorgfältig von Fäden befreien und in kleine Stücke teilen. Das Gemüse im verbliebenen Bratfett einige Minuten andünsten. Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben geschnitten zum Gemüse geben.
3 Tomatenmark einrühren, anbraten und mit Weisswein ablöschen. Die angebratenen Haxenscheiben, Kalbsfond und Lorbeerblatt zufügen. Tomaten von Stängelansätzen befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden. Einzeln nacheinander in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, enthäuten, vierteln und entkernen. Tomaten mit den Thymianblättchen zum Fleisch geben. Haxenscheiben 1 ½ Stunden zugedeckt schmoren und gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und anrichten

Für die Gremolata die gezupften Petersilienblättchen und die Knoblauchzehe sehr fein hacken. Mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen. Haxenscheiben in der Sauce auf heissen Tellern anrichten, Gremolata darauf streichen und mit Sellerieblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

**Natives Olivenöl
extra virgen
CA'N VEY**
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 36,95
(49,27 CHF/1 l)



**Hagen Grote Weißwein
CA'N VEY**
6 Flaschen
à 0,75 l,
12,5 % Vol.
Nr. 500D09
Fr. 79,95
(17,77 CHF/
1 l)



Hagen Grote Kalbsfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H06
Fr. 15,95
(26,58 CHF/1 l)



PROBIEREN SIE AUCH



Lammrücken auf Spitzkohlpüree
mit Lamm-Lavendelsauce



Pilzragout-Wachtel-Pfanne



Rinderfilet mit Lavendelblüten-
Schafskäse-Kruste, Ofentomaten



Coq au vin



Rehrücken auf Cassis-Pfeffersauce
mit Zimt-Rotkohl



Schweinesteak mit Süsskartoffel-
püree und Chorizo-Paprika-Sauce



Oktopus Meeresfrüchte Gemüse
Ragout



Schellfisch in Bacon auf
Kichererbsen mit Chorizo



Gefüllter Kalmar in
Mallorquinischer Sauce

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.ch