

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.

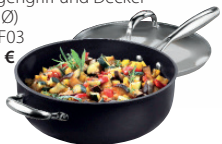
### Fertigstellen und anrichten

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

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

### Hochraumpfanne

mit Gegengriff und Deckel  
(28 cm Ø)  
Nr. 806F03  
**119,95 €**



### Hagen Grote Kalbsfond 3

Gläser à 200 ml  
Nr. 05H06  
**11,95 €**  
(€ 19,92/1 l)



### Lorbeer aus der

Türkei  
Nr. 545Z01  
**6,95 €**  
(€ 139,-/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. Einzeln 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  
**7,50 €**  
(€ 9,62/1 kg)



#### Kurkuma aus Indien

Nr. 029Z25  
**8,95 €**  
(€ 14,92/100 g)



#### Butterschmalz

Zum scharfen Anbraten und  
Frittieren  
1 Glas 250 g  
Nr. 180P01  
**9,95 €**  
(€ 3,98/100 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  
**11,95 €**  
(€ 19,92/1 l)



### Hochraum-Pfanne mit Gegengriff

Nr. 806F03  
**119,95 €**



### Spitzsieb

Nr. 26H27  
**39,95 €**



# 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** 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 schmoren lassen. 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 simmern lassen.

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

**kaltgepresstes  
Traubenkernöl**  
0,75 l  
Nr. 806F02  
**9,95 €**  
(€ 13,72/1 l)



**Kümmel aus Deutschland**  
Nr. 150E03  
**8,95 €**  
(€ 13,16/1 l)



**San Marzano  
Tomaten**  
3 x 400g  
Nr. 086L07  
**7,50 €**  
(€ 9,62/1 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  
**21,95 €**  
(€ 29,27/1 l)



**Hagen Grote Weißwein  
CA'N VEY**  
6 Flaschen  
à 0,75 l,  
12,5 % Vol.  
Nr. 500D09  
**49,95 €**  
(€ 11,10/1 l)



**Hagen Grote Kalbsfond**  
3 Gläser à 200 ml  
Nr. 05H06  
**11,95 €**  
(€ 19,92/1 l)



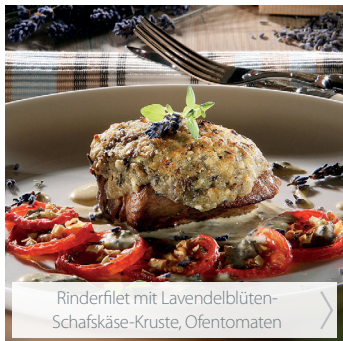
# PROBIEREN SIE AUCH



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.de](http://hagengrote.de)

oder in unserem neuen *Genuss*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland