

Hagen Gnote

REZEPTHEFT  
Nr. 40

# Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Feine Winterküche –  
WARMES FÜR KALTE TAGE

# SZEGEDINER GULASCH

## Zutaten für 8 Personen

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

**1** 1,7 kg Rindfleisch aus der Schulter sauber parieren, in Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden, salzen und pfeffern. In 4 EL Traubenkernöl in einer Hochraumpanne von allen Seiten kräftig anbraten. 2 EL Mehl darüber streuen, mehrfach wenden und gut anbräunen. Die Hitze reduzieren und 5 EL mildes Paprikapulver über das Fleisch streuen. Das Paprikapulver darf nicht anbrennen, da es sonst bitter wird. 500 g Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und zum Fleisch geben. Bei mittlerer Hitze glasig dünsten.  
**2** Fleisch und Zwiebeln in den Niedertemperatur-Garer füllen. 800 g Sauerkraut in einem Sieb unter fließendem Wasser füllen. 800 g Sauerkraut in einem Sieb unter fließendem Wasser gut ausspülen und abtropfen lassen. Sauerkraut und 300 g geschälte Tomaten (Dose) zum Fleisch geben und mit 1 l Fleischbrühe auffüllen. 2 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 3 zerdrückte Knoblauchzehen und 3 TL Tomatenpüree zufügen. Zwei Stunden bei 84 °C schmoren. Mit Thymian und Majoran würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3 rote Paprikaschoten putzen und das Fruchtfleisch im Mixer pürieren. Paprikapüree mit 200 ml saure Sahne zufügen und 15 Minuten bei 78 °C simmern lassen.



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

### Traubenkernöl

Hoch erhitzbar  
Nr. 806F02  
**11,95 €**  
(€ 15,43/kg)



### San Marzano Tomaten

Neapolitanische  
Rarität, 3 x 400 g  
Nr. 086L06  
**8,95 €**  
(€ 15,43/kg)



### Hagen Grote Rinder-Consommés

Aus Naturkraftbrühen,  
1 Glas à 720 ml  
Nr. 306G02  
**8,95 €**  
(€ 12,43/l)



# INDISCHER LAMM-CURRY

## Zutaten für 4 Personen

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  
Saft 1/2 Zitrone

## Außerdem

Eine große hohe Schmorpfanne  
mit Deckel  
1 Bund Koriander

## Zubereitung

**1** Das Lammfleisch sauber parieren und von Sehnen, Fett und Flechsen befreien. In etwa drei cm große Stücke schneiden und 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:**

### Butterschmalz

Superhoch erhitzbare Senner-Butterschmalz zum Braten, Frittieren, Würzen, 2 Gläser 500 g (2 x 250 g)  
Nr. 180P04  
**19,95 €**  
(€ 39,90 /kg)



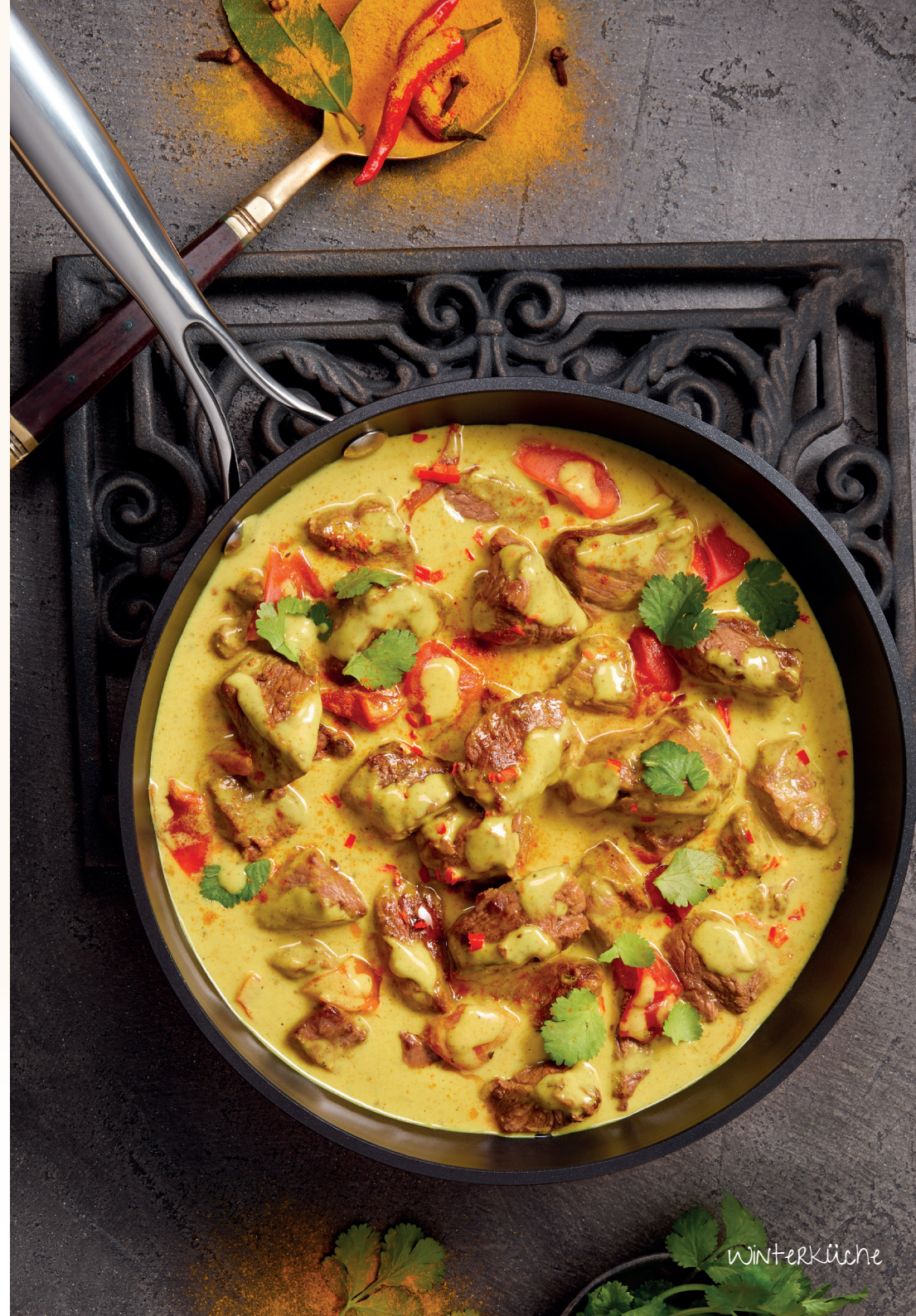
### Hochraum Schmor- und Bräterpfanne mit Gegengriff

Ø 28 cm (Boden Ø 16,5 cm) 10,5 cm hoch, 5,7 l, Deckel  
Nr. 806F03  
**119,95 €**



### BIO Kurkuma

gemahlen, 77 g  
DE-ÖKO-001  
Nr. 342X18  
**8,95 €**  
(€ 116,23 /kg)



# OSSOBUCO E RISOTTO ALLA MILANESE

## 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

### Risotto

30 g Rindermark aus einer Beinscheibe (Rindermark ist zwar nicht unbedingt erforderlich, es gibt dem Risotto jedoch eine wunderbar sämige Konsistenz)  
80 g Butter  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
300 g Risottoreis, Vialone Nano oder Arborio  
100 ml Weißwein  
800 ml Rinderbrühe  
1 g Safranfäden  
Salz, Pfeffer  
80 g Parmesan, frisch gerieben

### Gremolata

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** 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 Haxen-Scheiben, 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. Haxen-Scheiben 1 ½ Stunden zugedeckt schmoren und gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Risotto

**1** Das Rindermark aus dem Knochen drücken. 10 Minuten wässern, trocknen und fein hacken. Rindermarkwürfel mit der Hälfte der Butter im Risottotopf auslassen. Die fein gehackte Schalotte und die in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehe darin hell andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren mit dem Holzlöffel in 4 Minuten glasig werden lassen.  
**2** Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, unter ständigem Rühren nach und nach die heiße Rinderbrühe angießen und köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. Nach etwa 12 Minuten die in 2 EL Brühe aufgelösten Safranfäden unterrühren.  
**3** Den Risotto nach 18 Minuten Kochzeit vom Herd nehmen. Er sollte eine cremig-flüssige, nicht zu feste Konsistenz haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Butter in Flöckchen sowie den Parmesan einarbeiten. Unter geschlossenem Deckel weitere 5 Minuten neben dem Herd ruhen lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Für die Gremolata die gezupften Petersilienblättchen und die Knoblauchzehe sehr fein hacken. Mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen. Haxen-Scheiben mit der Sauce auf heißen Tellern anrichten. Gremolata darauf streichen, mit Sellerieblättchen garnieren und Risotto zu Portionen geformt zufügen.

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

### Natives Olivenöl extra

virgen CA'N VEY  
Frei von jeglichen  
Zusatzstoffen  
0,75 Liter Flasche  
Nr. 981H06  
**29,95 €**  
(€ 39,93/l)



### Risottoreis Arborio

naturell und hocharomatisch,  
1 kg  
Nr. 407P01  
**11,95 €**



### Hagen Grote Kalbsfond

3 Gläser à 200 ml  
Nr. 05H06  
**12,95 €**  
(€ 21,58/l)



# HIRSCHRAGOUT

## Zutaten für 4 Personen

700 g Hirschfleisch, Schulter und Nacken  
Salz  
2 Schalotten  
2 Zwiebeln  
2 Möhren  
3 Stängel Petersilie  
1 Thymianzweig  
1 Lorbeerblatt  
300 ml Weißwein  
3 EL Weißweinessig  
3 EL Olivenöl  
200 g Bauchspeck  
100 g Butter  
20 Silberzwiebeln  
250 g Champignons  
1 ½ EL Mehl  
2 Knoblauchzehen  
750 ml Rotwein  
1 Bouquet garni (Kräuterstrauß)

## Außerdem

60 ml Cognac  
4 EL Crème fraîche  
Rosmarin- und Thymianzweige  
Pfeffer

## Zubereitung

**1** Das Fleisch sauber parieren und in nicht zu feine Würfel schneiden. In eine Schale geben und wenig salzen. Schalotten, eine Zwiebel und eine Möhre putzen und in feine Scheiben geschnitten auf dem Fleisch verteilen. Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt zufügen. Mit Wein, Essig und Olivenöl übergießen. Nicht länger als 24 Stunden marinieren und dabei gelegentlich wenden.  
**2** Den Speck würfeln und 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Abtropfen lassen und gut trocknen. Die Hälfte der Butter in einem Topf oder Bräter mit Deckel schmelzen und die Speckwürfel darin leicht anbraten. Die Silberzwiebeln in kochendem Salzwasser einige Sekunden blanchieren, kalt abschrecken und aus der Schale drücken. Zu den Speckwürfeln geben und leicht anbräunen. Geputzte Champignons zufügen und auf lebhafter Flamme braun anbraten. Das Gemüse mit dem Schaumlöffel aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen.  
**3** Die zweite Zwiebel und Möhre putzen und würfeln. Mit der restlichen Butter in den Topf geben und anbraten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen und leicht bräunen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocknen. Mit den in Scheibchen geschnittenen Knoblauchzehen in den Bräter geben und ringsherum anbraten. So viel Rotwein zufügen, bis das Fleisch gerade eben bedeckt ist.  
**4** Unter ständigem Rühren aufkochen, damit eine glatte Sauce ohne Klümpchen entsteht. Bouquet garni aus frischen Kräutern zufügen und unter geschlossenem Deckel 45 Minuten sanft köcheln lassen. Das Fleisch mit einem Seihlöffel aus der Sauce in einen anderen Topf heben. Die Sauce darüber sieben und dabei alles gut ausdrücken. Silberzwiebeln und Champignons zufügen. Eventuell etwas Rotwein nachfüllen und weitere 45 Minuten ganz sanft köcheln lassen.

## Fertigstellen und Anrichten

Das Hirschragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cognac zufügen und Crème fraîche einrühren. Auf vorgewärmten heißen Tellern anrichten. Mit Rosmarin- und Thymianzweigen garnieren.



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

### Natives Olivenöl extra

#### virgen CA'N VEY

Frei von jeglichen  
Zusatzstoffen  
0,75 Liter Flasche  
Nr. 981H06  
**29,95 €**  
(€ 39,93/l)



### Profi-Mandoline

Schneidet Scheiben, Stifte,  
Würfel und Rauten  
Nr. 010L02  
**64,95 €**



### Erstklassiger runder

#### Gusseisen-Bräter

Kratzfest und robust  
Nr. 002X08R  
**89,95 €**



# „BŒUF BOURGUIGNON“ RINDER RAGOUT AUS BURGUND

## Zutaten für 6-8 Personen

### Klopse

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  
Petersilien-Stängel  
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  
1 TL Zucker  
Salz  
1 TL Macis  
Muskatblüte, ersatzweise Muskat

## Zubereitung

### Bœuf 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

Bœuf bourguignon auf vorgewärmte heiße Teller geben und die Risolée Kartoffeln zufügen. Mit Petersilienblättchen garnieren.

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

### Butterschmalz

Superhoch erhitzbare Senner-Butterschmalz zum Braten, Frittieren, Würzen,  
2 Gläser 500 g (2x250 g)  
Nr. 180P04  
**19,95 €**  
(€ 39,90/kg)



### Hochraum Schmor- und Bräterpfanne mit Gegengriff

Ø 28 cm (Boden Ø 16,5 cm) 10,5 cm hoch, 5,7 l, Deckel  
Nr. 806F03  
**119,95 €**



### Hagen Grote Kalbsfond

3 Gläser à 200 ml  
Nr. 05H06  
**12,95 €**  
(€ 21,58/l)



# TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE (WILDSCHWEINRAGOUT)

## Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel  
2 EL Butter  
2 Knoblauchzehen  
280 g Wildschweinragout  
(ragù di cinghiale)  
150 ml Wildfond  
1 TL Salbei, gerebelt  
Salz, Pfeffer  
300 g Tagliatelle (1 cm breite Band-  
nudeln)  
1 großes Bund Salbei  
2 EL Olivenöl

## Zubereitung

**1** Die fein gehackte Zwiebel in der Butter glasig andünsten. Knoblauch pellen, in feine Scheiben schneiden und mit dem Wildschweinragout zu den Zwiebelwürfeln geben. Wildfond sowie Salbei zufügen und wenige Minuten leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
**2** Tagliatelle in Salzwasser (10 g Salz/Liter) al dente gar kochen.  
**3** Salbeiblätter in einer separaten Pfanne in heißem Olivenöl nur 20 Sekunden frittieren, sie müssen kross und noch schön grün sein. Zwischen Küchenpapier entfetten und flach drücken.

## Fertigstellen und Anrichten

Tagliatelle abgießen, mithilfe einer Gabel und einem Schälchen zu Nestern drehen und auf vorgewärmte heiße Teller setzen. Das Ragout in die Mitte der Nester geben und mit den frittierten Salbeiblättern garnieren.



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

### Hagen Grote Wildfond

3 Gläser à 200 ml  
Nr. 05H08  
**12,95 €**  
(€ 21,58/l)



### Ragù di cinghiale

60 % Fleischanteil  
Nr. 301U01  
**16,95 €**  
(€ 33,90/kg)



### Bio-Pasta Campofilione

**Tagliatelle**  
7-8 Eier auf 1 kg  
Mehl  
3x 250g  
Nr. 060M06  
**22,95 €**  
(€ 30,60/kg)



# SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

## Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
2 Sardellenfilets in Öl  
4 EL Olivenöl  
18 schwarze Oliven, in Öl eingelegt  
2 EL Kapern  
200 ml Tomatensugo  
Salz, Pfeffer  
½ TL Oregano  
Saft von ½ Zitrone  
300 g Spaghetti  
1 Bund glatte Petersilie

## Außerdem

Parmesan oder Pecorino,  
frisch gerieben

## Zubereitung

1 Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den Sardellenfilets in Olivenöl 3 Minuten andünsten. Oliven entsteinen, Kapern abtropfen lassen und mit dem Tomatensugo zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronensaft gewürzt einige Minuten einköcheln lassen.

2 Spaghetti in Salzwasser (10 g Salz/Liter) al dente gar kochen, abgießen und sofort mit der Sauce mischen. Petersilie waschen, trocknen und die gezupften Blättchen klein geschnitten unter die Pasta heben. Einige ganze Blättchen für die Garnierung aufheben.

## Fertigstellen und Anrichten

Mithilfe einer Schale und einer Gabel das Nudelgericht zu Portionen gedreht auf vorgewärmte heiße Teller setzen. Käse darüber streuen und mit einigen Petersilienblättchen garnieren.



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

### Empeltre Oliven

natur-schwarz, ungefärbt,  
hocharomatisch,  
2x 225 g  
Nr. 441U31  
**9,95 €**  
(€ 22,11/kg)



### Rohmilch-Parmesan

ca. 420 g  
Nr. 148U03  
**65,00 €/kg**



### Sugo Pomodoro Siccagno

Erntefrisch verarbeitet,  
2x 560 g  
Nr. 362Y06  
**12,95 €**  
(€ 11,56/kg)





# GRÜNKOHL MIT PINKEL

## Zutaten für 4 Personen

1 kg Grünkohl  
2 Zwiebeln  
2 EL geklärte Butter  
(Butterschmalz)  
2 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
½ TL Piment, zerstoßen  
250 g Bauchspeck  
Rinderbrühe  
4 Mettwürste  
1 Kartoffel  
4 Pinkel (Grützwurst)

## Außerdem

8 kleine Kartoffeln  
2 EL Butter  
Salz  
Senf, mittelscharf

## Zubereitung

**1** Grünkohl waschen, Blätter von den dicken Blattrippen streifen und in Wasser 3 Minuten kochen. Abgießen, eiskalt abschrecken und grob hacken. Zwiebeln pellen, fein hacken und in geklärter Butter ohne zu bräunen glasig andünsten. Zucker und Grünkohl zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen.

**2** Gewürfelten Speck zufügen und den Kohl mit Brühe knapp bedeckt eine Stunde köcheln lassen. Mettwürste in Scheiben schneiden, die geschälte Kartoffel fein reiben und beides 20 Minuten vor Ende der Kochzeit unter den Kohl heben. Pinkel auf dem Kohl erhitzen.

## Fertigstellen und Anrichten

Die Kartoffelchen gar kochen, pellen und in Butter ringsherum braun braten. Mit Salz würzen. Grünkohl, Pinkel und Kartoffeln auf heißen Tellern anrichten. Senf getrennt dazu reichen.



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

### Hagen Grote Rinder-Consommés

Aus Naturkraftbrühen,  
1 Glas à 720 ml  
Nr. 306G02  
**8,95 €**  
(€ 12,43/l)



### Dijon Senf grob

Dijon Senf aus den seltenen  
schwarzen  
Sensamen,  
250 ml  
Nr. 060F03  
**12,95 €**  
(€ 51,80/kg)



### Hagen Grote XXL-Tellerwärmer

für 12 Teller bis 32 cm Durchmesser  
Nr. 001U10  
**69,95 €**



# PROBIEREN SIE AUCH



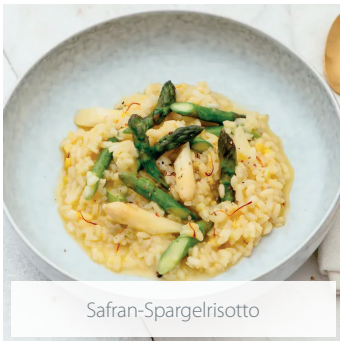
Grüne Salat-Erbsencremesuppe in Brotschalen



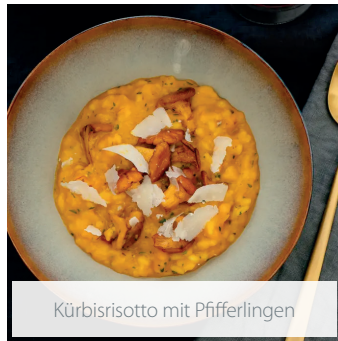
Passatelli Parmesan-Nudeln in Brühe



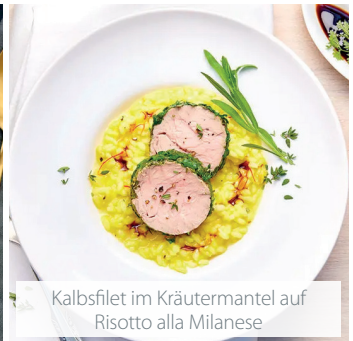
Pikante Kürbiscremesuppe



Safran-Spargelrisotto



Kürbisrisotto mit Pfifferlingen



Kalbsfilet im Kräutermantel auf Risotto alla Milanese



Heiße Schokolade



Friesischer Pharisäer Kaffee



Feuerzangenbowle

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.at](http://hagengrote.at)  
oder in unserem *Genuss*MAGAZIN