



Tipps & Rezepte

Metzgerei Schäfer GmbH

Daimlerstraße 8
D-71384 Weinstadt

E-Mail: info@metzgerei-schaefer-weinstadt.de

Tel: +49 (0)7151 9 99 11-0

Fax: +49 (0)7151 9 99 11-23

Online: www.metzger-schaefer.de

Facebook: <https://www.facebook.com/metzgerei.schaefer>



Grundrezept für Bratensoße (5 Personen)

- 0,5 kg Knochen Rind, Kalb, Schwein, klein gehackt
- 150 g Zwiebeln
- 50 g Tomatenmark
- 25 g Karotten
- 1 l Wasser
- 25 g Schmalz, Biskin oder Butterschmalz
- Salz

In einem vorgeheizten Bräter das Fett erhitzen. Nun die kleingehackten Knochen scharf anbraten, Zwiebeln und Gemüse dazu geben und weiterbraten, dann mit Tomatenmark weiter erhitzen. Mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 3 Stunden bis zur Hälfte einkochen lassen, falls notwendig mit etwas Wasser nachfüllen.

Fleischbrühe (5 Personen)

- 1 kg Rinderknochen und Markknochen
- 2 l Wasser
- 250 g Karotten
- 1/2 Stange Lauch
- 1 kleine Sellerieknolle
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 5 Lorbeerblätter
- Salz
- Muskat

Die Knochen mit kochend heißem Wasser gut abspülen, um das Knochenmehl zu entfernen. Die Knochen in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 2 bis 3 Stunden bei schwacher Hitze langsam ziehen lassen. Immer wieder mit einer Schaumkelle die Brühe abschöpfen. 40 Minuten vor Ende der Garzeit das Gemüse und die Zwiebel in die Brühe geben, mit Salz und Muskat nach Geschmack würzen. Man kann auch anstatt den Knochen, Tafelspitz oder Ochsenbrust verwenden. Dabei sollte man aber darauf achten, dass das Fleisch in kochendem Wasser zusetzt wird, damit sich die Poren schließen.

Als Einlage empfehlen wir: Suppen-Maultasche, Flädle, Grießklößchen, Markklößchen, Brätklößchen

Schwäbischer Rostbraten (5 Personen)

- 5 Rostbraten a 180 bis 200 g
- 400 g Zwiebelstreifen
- 25 g Fett, Butterschmalz
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer

In einer vorgeheizten Pfanne Butterschmalz hineingeben und erhitzen. Den Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, in die Pfanne geben von beiden Seiten gut anbraten.

Garstufen / Kerntemperatur:

blutig: 50-55°C

rose/ medium: 55-63°C

durchgebraten/ well done: 65-70°C

Den Rostbraten im vorgeheizten Backofen warm halten. In der Pfanne nun die Butter zergehen lassen und die gewürzten Zwiebeln darin goldbraun rösten. Das Fleisch auf einen Teller anrichten und die Zwiebeln darauf geben.

Als Beilagen empfehlen wir: Spätzle, Schupfnudeln, Sauerkraut, Röstkartoffeln

Kalbsrahmschnitzel (5 Personen)

- 5 Kalbsschnitzel a 160 g (Oberschale, Rücken, Unterschale)
- 0,2 l Sahne
- 0,3 l Bratensoße
- 0,1 l Weißwein
- Saft einer halben Zitrone
- 50 g Butterschmalz
- Mehl
- Salz
- Pfeffer

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. In einer vorgeheizten Pfanne Butterschmalz hineingeben und erhitzen. Die Schnitzel nun darin von beiden Seiten leicht anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Bratensoße und die Sahne in die Pfanne geben mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen, Zitronensaft dazu geben. Die Schnitzel in die Pfanne geben und etwa 4-5 Min. zugedeckt ziehen lassen. Wenn nötig mit etwas Mehl in Wasser angerührt binden und zum Schluss den Weißwein hinzugeben.

Als Beilagen empfehlen wir: Spätzle, Reis, Teigwaren

Sahnegeschnetzeltes (5 Personen)

- 1,2 kg Geschnetzeltes entweder vom Schwein, Kalb oder gemischt
- 110 g Zwiebeln
- 150 g Sahne
- 200 g Fleischbrühe
- 50 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- 0,1 l Weißwein
- Salz
- Pfeffer

In einer vorgeheizten Pfanne Butterschmalz hineingeben und erhitzen. Das mehlierte und gewürzte Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten und heraus nehmen. Nun die Butter in die Pfanne geben und die Zwiebeln glasig andünsten, mit der Fleischbrühe und Sahne auffüllen und zu 1/3 einkochen lassen. Geschnetzeltes dazu geben und 3 bis 4 Min. leicht kochen lassen. Wenn nötig, mit etwas in Wasser angerührtem Mehl binden. Zum Schluss den Weißwein dazu geben.

Als Beilagen empfehlen wir: Spätzle, Reis, Rösti, Teigwaren

Kalbshaxe geschmort nach Schwäbische Art (5 Personen)

- 2 schöne Kalbshaxen
- 100 g Zwiebeln
- 60 g Karotten
- 1 l Fleischbrühe
- 50 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Die Haxe gut würzen und in einem vorgeheizten Bräter von alle Seiten gut anbraten. Die in Würfeln geschnittene Zwiebel und Karotten hinzugeben und mit anrösten. Nun mit der Fleischbrühe ablöschen und in den auf 200° C vorgeheiztem Backofen (Umluft 170 ° C) schieben. Je nach Größe braucht die Haxe ca. 2 bis 2 ½ Stunden. Nach ca. 1 Stunde die Haxe drehen und den Backofen auf 160° (Umluft 140°) zurückschalten. Bei einer Kerntemperatur von 85° ist die Haxe durchgegart. Das Fleisch vom Knochen lösen und warm stellen. Die Soße kann mit Gemüse gebunden werden, indem alles mit einem Stabmixer püriert oder absiebt wird und mit in Wasser angerührtem Mehl gebunden wird.

Sauerbraten (5 Personen)

- 1,25 kg Rindfleisch von der Rolle oder vom Blatt
- 50 g Fett
- Salz
- Pfeffer

für die Beize:

- 1,5 l Wasser
- 0,5 Essig
- 0,2 Rotwein
- 15 Wachholderbeeren
- 8 Nelken
- 10 Pfefferkörner
- 5 Lorbeerblätter
- 3 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 2 Knoblauchzehen

für die Soße

- 50 g Tomatenmark
- 250 g Sahne

Das Fleisch für 4 Tage in der Beize einlegen. Ca. 1 Stunde vor dem Garen das Fleisch herausnehmen und gut abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud absieben und das Gemüse mit den Gewürzen zur Seite stellen. In einem vorgeheizten Schmortopf nun das Fett hineingeben und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Das Gemüse mit den Gewürzen hinzugeben und mit anbraten. Tomatenmark hinzu geben und nochmals leicht anrösten. Mit dem Sud aufgießen, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze für ca. 1 ½ bis 2 Std. (78 ° Kern) Stunden langsam schmoren lassen. Das Fleisch heraus nehmen und warm stellen. Die Soße absieben mit in Wasser angerührtem Mehl binden und mit Sahne verfeinern.

Als Beilagen empfehlen wir: Spätzle, Semmelknödel, Teigwaren, Salzkartoffeln oder Schupfnudeln

Kartoffelgratin (5 Personen)

- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Sahne
- 250 g Milch
- Muskat
- Salz

Die Kartoffel waschen, schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Milch und Sahne zum Kochen bringen, Kartoffeln hinzu geben und weich kochen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Kartoffelmasse in einer feuerfesten Form geben und bei 180 ° C im Backofen (Umluft 160 ° C) 20 bis 25 min backen.

Wenn die Kartoffeln am Vortag zubereitet wurden bei 160 ° C (140 ° C Umluft) ca. 40 bis 45 min backen.

Semmelknödel (5 Personen)

- 280 g alte Semmel ca. 6 Brötchen
- 310 g Milch
- 4 Eier
- 100 g Zwiebel
- etwas Petersilie
- Muskat
- Salz
- Butterschmalz

Die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel mit der feingehackten Petersilie glasig dämpfen und zur Seite stellen. Milch mit den Gewürzen erhitzen und mit den Eiern auf die in Würfel geschnittenen Semmeln geben. Alles gut vermengen und zu Knödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 bis 30 Min. ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

Spätzle (5 Personen)

- 625 g Mehl
- 1 EL Salz
- 10 Eier

Das Mehl mit den übrigen Zutaten glatt rühren und mit einem Kochlöffel schlagen bis der Teig Blasen schlägt. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Teig entweder auf einem Spätzlebrett ins Wasser hineinschaben oder durch eine Spätzlepresse drücken. Wenn die Spätzle auf dem Wasser schwimmen heraus nehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Ananas-Mascapone-Creme (5 Personen)

- 320 g Mascapone
- 152 g Quark
- 1 ¼ Dose Ananas Stücke
- 4 EL Zucker
- Kekse /Amarettini
- 300 g Sahne
- Eierlikör
- 1 Pck. Vanillezucker
- Kakaopulver zum Bestäuben

Mascapone, Quark und Zucker miteinander verrühren. Saft von den Ananasstücken abgießen und unter die Mischung geben und alles in eine Schüssel füllen. Amarettini dicht darauf legen und mit Eierlikör begießen. Sahne süßen und schlagen und darauf verteilen. Mit Kakaopulver verziehen.

Mandarinenquark (5 Personen)

- 500 g Quark
- 50 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Dose Mandarine
- 170 g Sahne
- etwas Sahnesteif

Den Quark mit Zucker, Vanillezucker und etwas Mandarinenensaft glatt rühren. Die Mandarinen gut abtropfen lassen und unterrühren. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und unter den Quark heben. Bis zum Servieren kalt stellen.