

Das Original.



Stielkasserolle
Der Phenolgriff bleibt auch bei heißer Kasserolle anfassbar.
Induktionsgeeignet. Größe 18 cm

statt 109,- jetzt **89,-**



Bratpfanne
für scharfes und krosses Anbraten.
Induktionsgeeignet. Größe 28 cm

statt 125,- jetzt **99,-**



Original Rezept



Herbstlicher Rinder-Schmortopf mit Kräuterseitlingen

Für 4 Personen

Zutaten: 4 Schalotten, 1 Stange Staudensellerie, 400 g Kräuterseitlinge (ersatzweise Steinchampignons), 700 g Rindergulasch, grob gewürfelt, Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 1 EL Mehl, 100 ml kräftiger Rotwein, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 250 ml Rinderfond, 2 EL Tomatenmark, 2 TL schwarze Olivenpaste, 1 TL Sardellenpaste, 2 Zweige Thymian, 1 EL Rotwein- oder Balsamessig

Zubereitung:

Geschälte Schalotten und Sellerie in feine Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und klein schneiden. Fleischwürfel abtupfen und portionsweise im heißen Öl (2 EL) rundherum anbraten, salzen und pfeffern. Das braucht etwas Zeit ist aber wichtig. Am besten gelingt das in einem gusseisernen Bräter! Danach das Fleisch mit Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze angehen lassen. Nach und nach mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit wieder einreduzieren. Inzwischen in einer Pfanne Zwiebeln und Sellerie im restlichen Öl leicht anbräunen. Mit den Pilzen, Knoblauch, Rinderfond, Tomatenmark, Oliven- und Sardellenpaste sowie Thymian zum Fleisch in den Bräter geben und bei starker Hitze 5 Minuten einkochen. Anschließend zugedeckt 1½-2 Stunden auf kleiner Stufe schmoren, bis das Fleisch zart ist. Vor dem Servieren den Essig dazugeben und nochmals abschmecken. Als Beilagen passen Kartoffelpüree und Steckrüben hervorragend dazu.

Tipp:

Kräuterseitlinge sind dem Steinpilz in seiner Konsistenz sehr ähnlich und eignen sich daher für eine ganze Reihe an Rezepten, die einen bissfesten Pilz brauchen. Kräuterseitlinge lassen sich für Salat, Suppen oder Ragouts verwenden, ohne dabei schwammig zu werden..



Das Original

... weil es Genuss und Qualität vereint.



HAYEN SCHORTENS/HEIDMÜHLE



- Das Original seit 1925
- Qualität aus Frankreich
- 30 Jahre Garantie

- Gusseisen:** • Der ideale Wärmespeicher für effizientes Kochen
- Einsetzbar für alle Herdarten, inklusive Induktion



Runder Bräter
Perfekt zum Schmoren, schön zum Servieren am Tisch.
Induktionsgeeignet. Größe 26 cm

statt 179,- jetzt **149,-**



Ovaler Bräter
Der Klassiker für große Braten und Geflügel am Stück.
Induktionsgeeignet. Größe 35 cm

statt 239,- jetzt **199,-**



TISCH & TREND
HAYEN
SCHENKEN, KOCHEN UND GENIEßEN

Oldenburger Str. 14 · Heidmühle · Tel. 0 44 61 / 8 06 71

Angebote gültig bis 31.12.2011. Solange Vorrat reicht.
Alle Angaben vorbehaltlich Irrtum und Änderungen.
Drucktechnisch bedingte Farbunterschiede sind nicht gewährleistet.

