

Hoffmann™

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

OSTERMENÜ

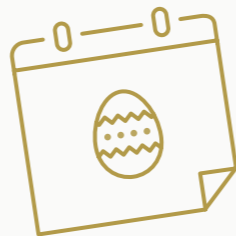
Rezepte für ein stressfreies Festtagsessen



REZEPTE VON: **CALLEKOCHT**

ÜBER 600.000 ABONNENTEN

Inhalt Ostermenü



- S. 4-5 ● **Cremige Karottensuppe**
- S. 6-7 ● **Rinderbraten in Bratensoße**
- S. 8-9 ● **Knoblauch-Bratkartoffeln**
- S. 10-11 ● **Vegetarische Sellerieschnitzel**
- S. 12-13 ● **Süße Apfel-Galette**



OSTERMENÜ EINKAUFLISTE



Obst & Gemüse

- ◆ ca. 1,7 kg Karotten
- ◆ 1-2 Knollensellerie
- ◆ 4-5 Äpfel
- ◆ 1 Zitrone
- ◆ 1,2 kg kleine Kartoffeln
- ◆ 2 Zwiebeln
- ◆ 1 Knoblauchknolle

Milchprodukte & Eier

- ◆ 400 ml Sahne
- ◆ 3-4 Eier
- ◆ Milch
- ◆ 100 g Butter
- ◆ Vanilleeis

Zum backen

- ◆ 280 g Mehl
- ◆ 100 g Zucker

Außerdem

- ◆ _____
- ◆ _____
- ◆ _____
- ◆ _____

Gewürze

- ◆ frischer Thymian
- ◆ Salz & Pfeffer
- ◆ Paprikapulver
- ◆ Currypulver
- ◆ Muskat
- ◆ Zimt
- ◆ Chiliflocken

Konserven

- ◆ 30 g getrocknete Tomaten
- ◆ 1 Dose Aprikosenhälften
- ◆ Tomatenmark

Sonstiges

- ◆ 120 g Paniermehl
- ◆ Olivenöl
- ◆ Speisestärke
- ◆ 800 ml Gemüsebrühe
- ◆ 750 ml Rinderbrühe
- ◆ 250 ml Rotwein (optional)
- ◆ Honig
- ◆ Lorbeerblätter

Fleisch

- ◆ 1,2-1,5 kg Rinderbraten
- ◆ _____

- ◆ _____
- ◆ _____
- ◆ _____
- ◆ _____



KAROTTEN- SUPPE

Zutaten

(Für ca. 4 Portionen)

- 1 kg Karotten
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Kartoffel
- 2 EL Butter
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 TL Currypulver
- 1 Prise Muskat
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Honig
- 1–2 TL Zitronensaft
- 2–3 EL Sahne
- etwas frischer Thymian

Zubereitung

1. Schälen Sie die Karotten und die Kartoffel, schneiden Sie beides in Stücke und würfeln Sie die Zwiebel sowie den Knoblauch fein, damit alles gleichmäßig garen kann.
2. Erhitzen Sie die Butter oder das Olivenöl in einem großen Topf und dünsten Sie die Zwiebel darin glasig, geben Sie anschließend den Knoblauch sowie optional Currypulver und Muskat hinzu und lassen Sie alles kurz anschwitzen.
3. Fügen Sie die Karotten und die Kartoffel hinzu, rühren Sie alles kurz um und gießen Sie dann die Gemüsebrühe an, bevor Sie die Suppe etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Pürieren Sie die Suppe fein, rühren Sie die Sahne ein und schmecken Sie alles mit Salz, Pfeffer, etwas Honig und Zitronensaft ab, bis die Suppe eine ausgewogene und cremige Konsistenz erreicht.
5. Richten Sie die Suppe in Schalen an, geben Sie einen Schuss Sahne darauf und ziehen Sie vorsichtig eine Spirale hinein, bevor Sie sie mit frischem Thymian garnieren und servieren.



Tipp: Wenn Sie die Karotten vor dem Kochen kurz im Topf leicht anrösten, entwickeln sie mehr Süße und die Suppe bekommt ein deutlich intensiveres Aroma.

ZUBEREITET MIT



RINDERBRATEN IN BRATENSOSSE

Zutaten

(Für ca. 4 Portionen)

- 1,5 kg Rinderbraten
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl o. Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein (optional)
- 750 ml Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 2–3 Zweige Thymian
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Tupfen Sie den Rinderbraten trocken, würzen Sie ihn großzügig mit Salz und Pfeffer und schneiden Sie Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch in grobe Stücke.
2. Erhitzen Sie Öl oder Butterschmalz in einem Bräter und braten Sie das Fleisch rundherum kräftig an, bis es eine schöne braune Kruste bekommt, nehmen Sie es anschließend kurz heraus.
3. Geben Sie das Gemüse in den Bräter, rösten Sie es an, rühren Sie das Tomatenmark ein und lassen Sie es kurz mitrösten, bevor Sie alles mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
4. Legen Sie das Fleisch zurück in den Bräter, gießen Sie die Brühe an, fügen Sie Lorbeer und Thymian hinzu und lassen Sie den Braten zugedeckt bei niedriger Hitze oder im Ofen bei 160 °C etwa 2 bis 2,5 Stunden schmoren.
5. Den Braten herausnehmen, die Soße nach Wunsch pürieren oder passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.



Tipp: Lassen Sie den Braten nach dem Garen etwa 10 Minuten ruhen, damit er beim Anschneiden saftig bleibt.

ZUBEREITET MIT





KNOBLAUCH- BRATKARTOFFELN

Zutaten

(Für ca. 4 Portionen)

- 800 g Kartoffeln
- 3–4 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 TL Paprikapulver
- frischer Thymian

Zubereitung

1. Waschen Sie die Kartoffeln gründlich und kochen Sie sie mit Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten vor, bis sie knapp gar sind, anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen.
2. Je nach Größe die Kartoffeln halbieren oder in dicke Scheiben schneiden und den Knoblauch in feine Stücke hacken.
3. Erhitzen Sie das Öl oder Butterschmalz in einer großen Pfanne und braten Sie die Kartoffeln bei mittlerer bis hoher Hitze rundherum goldbraun und knusprig an.
4. Geben Sie den Knoblauch, Salz, Pfeffer sowie optional Chiliflocken und Paprikapulver hinzu und braten Sie alles noch einige Minuten weiter, bis der Knoblauch aromatisch ist, aber nicht verbrennt.
5. Richten Sie die Bratkartoffeln in der Pfanne oder auf Tellern an und bestreuen Sie sie mit frischem Thymian, bevor Sie sie heiß servieren.



Tipp: Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Vorkochen vollständig ausdampfen oder sogar kurz abkühlen, damit sie beim Braten besonders knusprig werden.

ZUBEREITET MIT



VEGETARISCHE SELLERIE-SCHNITZEL

Zutaten

(Für ca. 8–12 Scheiben)

- 1 großer Knollensellerie
- 2 Eier
- 80 g Mehl
- 120 g Paniermehl
- 4–5 EL Öl
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Paprikapulver
- frischer Thymian
- Zitronenspalten

Zubereitung

1. Schälen Sie den Knollensellerie und schneiden Sie ihn in etwa 1 cm dicke Scheiben, die Sie anschließend in leicht gesalzenem Wasser etwa 8–10 Minuten vorkochen, bis sie weich, aber noch bissfest sind.
2. Lassen Sie die SELLERIESCHEIBEN gut abtropfen und trocknen Sie sie leicht ab, bevor Sie Mehl, verquirlte Eier und Paniermehl jeweils in separate Teller geben.
3. Würzen Sie die SELLERIESCHEIBEN mit Salz und Pfeffer und panieren Sie sie nacheinander zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl.
4. Erhitzen Sie das Öl oder Butterschmalz in einer großen Pfanne und braten Sie die SELLERIE-SCHNITZEL bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig.
5. Lassen Sie die Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen, richten Sie sie an und garnieren Sie sie mit frischem Thymian sowie Zitronenspalten zum Beträufeln.



Tipp: Für eine besonders knusprige Panade können Sie die panierten SELLERIESCHEIBEN vor dem Braten kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUBEREITET MIT





SÜSSE APFEL- GALETTE

Zutaten

(Für ca. 10 Portionen)

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3–4 EL kaltes Wasser

Für den Belag

- 4–5 Äpfel
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Speisestärke

Außerdem

- 1 Eigelb + 1 EL Milch
(zum Bestreichen)

Zum Servieren

- Vanilleeis

Zubereitung

1. Verkneten Sie Mehl, Butter, Zucker, Salz und kaltes Wasser rasch zu einem glatten Teig, formen Sie ihn zu einer Scheibe und lassen Sie ihn etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
2. Äpfel bei Bedarf schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Anschließend mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Speisestärke vermengen.
3. Rollen Sie den Teig rund aus, legen Sie ihn in eine ofenfeste Pfanne oder auf ein Backblech und verteilen Sie die Apfelspalten fächerförmig darauf, wobei ein Rand frei bleibt.
4. Klappen Sie den Rand nach innen über die Äpfel, bestreichen Sie ihn mit der Eigelb-Milch-Mischung und backen Sie die Galette im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für etwa 35–40 Minuten goldbraun.
5. Lassen Sie die Galette kurz abkühlen und servieren Sie sie warm mit einer Kugel Vanilleeis in der Mitte.



Tipp: Wenn Sie etwas gemahlene Mandeln oder Semmelbrösel auf den Teig streuen, bevor Sie die Äpfel darauflegen, bleibt der Boden besonders knusprig.

ZUBEREITET MIT



**Wir wünschen Ihnen ein
genussvolles Osterfest!**

Ihr Team Hoffmann



Tel.: +49 2373 9333000
service@hoffmann-germany.de

Montag - Donnerstag
08:00 bis 12:00 Uhr & 13:00 - 16:30 Uhr

Freitag
08:00 - 14:00 Uhr



www.hoffmann-germany.de