

Lecker gebraten, knusprig frittiert



Geschmorte Hasenkeulen

4 Hasenkeulen
1 l Buttermilch
Salz, Pfeffer, Thymian
50 g mageren Speck
20 g Biskin
1 Bund Suppengrün
125 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
1/8 l Rotwein
250 g Champignons
250 g Tomaten
20 g Mehl, 1/4 l Sahne
1 Prise Zucker
Knoblauchpulver

Die Hasenkeulen evtl. enthäuten, dann über Nacht in Buttermilch legen. Abtrocknen und mit den Gewürzen einreiben. Den gewürfelten Speck in Biskin auslassen, die Hasenkeulen darin scharf anbraten. Das Suppengemüse feinwürfeln, mit den Schalotten und Knoblauchzehen zu den Keulen geben. Kurz mitdünsten. Dann mit Rotwein auffüllen und alles etwa 1 Stunde schmoren. Champignons blättrig schneiden, Tomaten abziehen und kleinschneiden. Beides zum Fleisch geben und noch 1/2 Std. mitschmoren. Mit dem in Sahne angerührten Mehl binden. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Thymian und Knoblauchpulver abschmecken.

Heiße Tips von
und mit **Biskin**



Rinderrouladen mit verschiedenen Füllungen Foto oben

1x braten = 2 Gerichte

8 Scheiben Rinderrouladen
 Salz, Pfeffer
 Rosenpaprikapulver
 4 dünne Scheiben
 durchwachsener Speck
 75 g Mixed Pickles
 4 dünne Scheiben Edamer Käse
 4 Scheiben gekochter Schinken
 6 Scheiben Ananas aus der Dose
 Biskin zum Braten
 $\frac{3}{4}$ l Wasser, 60 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Sahne

Die Fleischscheiben salzen und pfeffern. 4 Scheiben mit Rosenpaprika bestreuen und mit Speck und Mixed Pickles belegen. Die restlichen Fleischscheiben mit Käse, Schinken und Würfeln von 4 Scheiben Ananas belegen. Die Fleischscheiben wickeln und mit Klammern oder Hölzchen befestigen. In heißem Biskin gut anbraten, nach und nach das Wasser dazugeben und etwa 75 Min. schmoren lassen. Die Rouladen herausnehmen, warm stellen. Mehl mit Sahne verrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken. Die mit Speck gefüllten Rouladen in Gefrier-Kochbeutel füllen, die Hälfte der Sauce darübergießen und tiefkühlen.

Die restlichen Rouladen anrichten, mit den übrigen halbierten Ananasscheiben garnieren und mit etwas Sauce beziehen.

Beigabe: Nudeln, Weinkraut

Teufelsfleisch (6 Portionen) ohne Foto

1 kg Rindfleisch aus der Keule
 Salz, Pfeffer, provençalische Kräuter
 30 g Biskin
 250 g Gemüsezwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 Sanella zum Dünsten
 $\frac{1}{2}$ Dose geschälte Tomaten
 Zucker, Rosmarinblätter
 1 gehäufter EL grüner Pfeffer

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kräutern kräftig einreiben. In der Saftschale mit heißem Biskin übergießen und im vorgeheizten Ofen 90 Min. braten.

Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Knoblauch schälen. Zusammen in Sanella andünsten. Die Tomaten mit der Flüssigkeit und den Gewürzen zufügen und 5 Min. kochen lassen. Kräftig abschmecken. Das Gemüse nach 60 Min. zum Fleisch geben und zusammen weitere 30 Min. braten. Das aufgeschnittene Fleisch mit dem Gemüse zusammen anrichten.

E-Herd: 200° G-Herd: Stufe 3

Beigabe: Petersilienkartoffeln

Lammbraten mit provencalischen Kräutern (6 Portionen) Foto unten

1 kg Lammkeule ohne Knochen
Salz, schwarzer Pfeffer
reichlich provencalische Kräuter
2 Knoblauchzehen
Biskin zum Übergießen
2 Zwiebeln
6 EL Madeira
10 g Stärkemehl
1/8 l saure Sahne
1 Prise Zucker

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kräutern einreiben, die Knoblauchzehen in grobe Stifte schneiden und das Fleisch damit spicken. Das Fleisch in einen Bratentopf legen und mit heißem Biskin übergießen. Die Zwiebeln halbieren, dazugeben und den geschlossenen Bratentopf in den kalten Ofen schieben. Bei 225–250° etwa 1 3/4 Stunden garen. Nach halber Bratzeit den Madeira und evtl. etwas Wasser zufügen. Den fertigen Braten herausnehmen, warm stellen. Den Bratenfond mit Wasser auf gut 1/4 l auffüllen, Stärkemehl mit Sahne verrühren und die Sauce damit binden. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

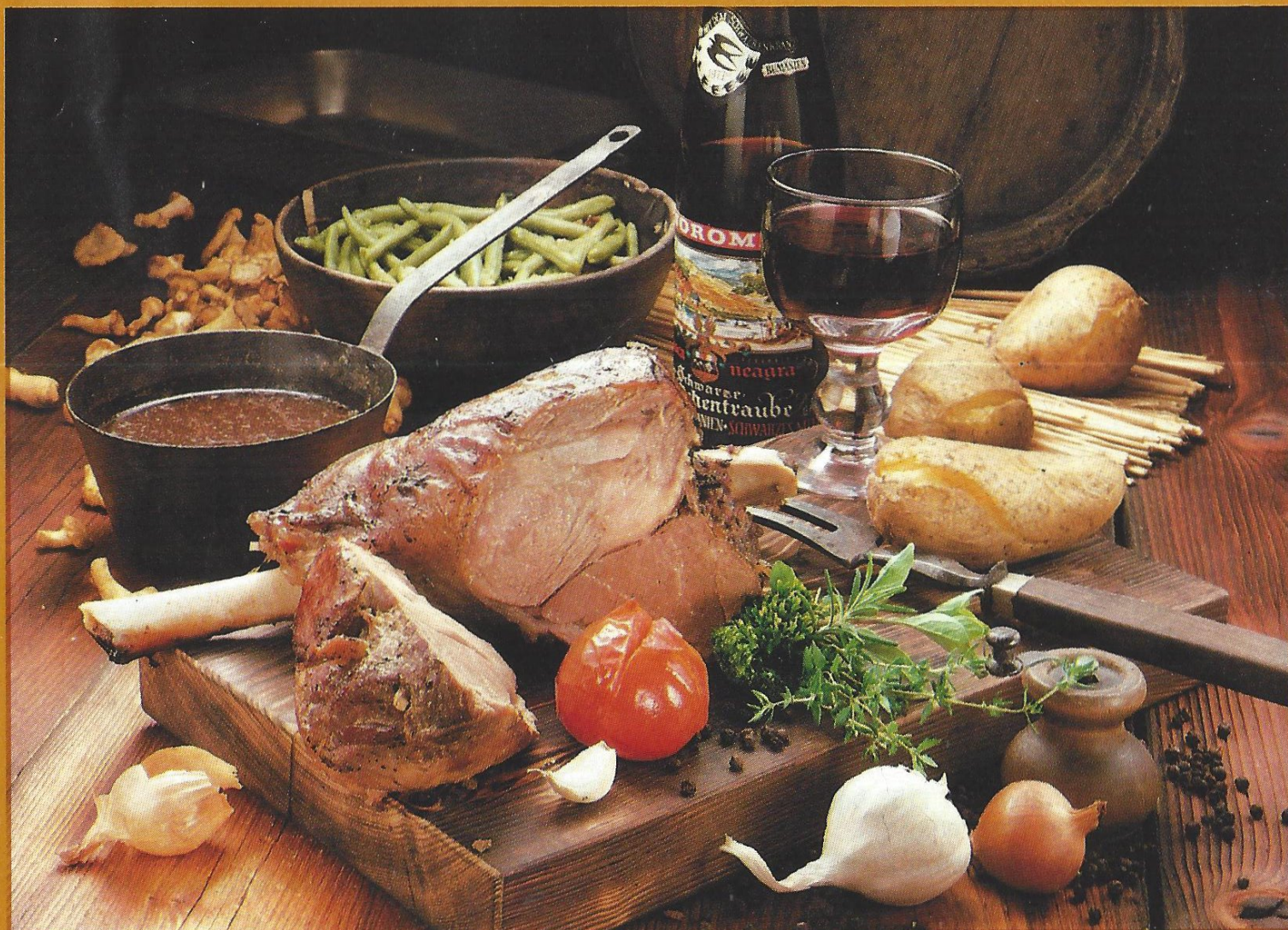
E-Herd: 225–250° G-Herd: Stufen 4–5
Beigabe: Mandelkroketten, grüne Bohnen

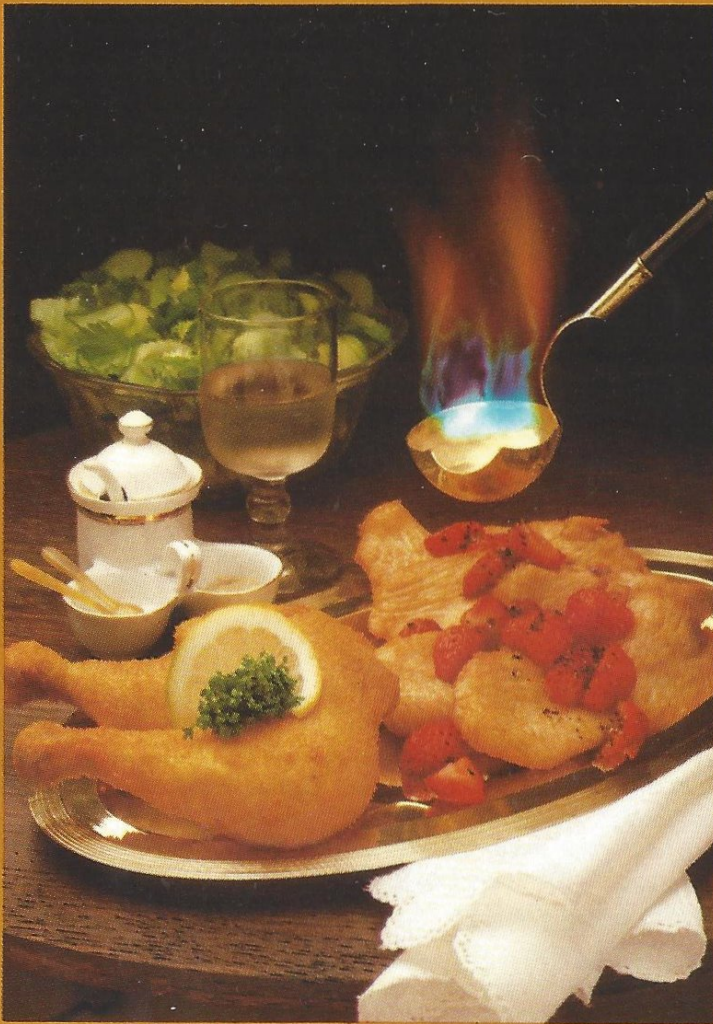
Kotelett „Förster“ ohne Foto

1 kg Kartoffeln
2 große Zwiebeln
100 g Biskin
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 Glas Pfifferlinge (105 g)
4 Koteletts (je 150 g)
1 Bund Petersilie

Die Kartoffeln schälen und sehr klein würfeln. Die Zwiebeln ebenfalls würfeln und zusammen mit den Kartoffeln in 75 g heißem Biskin braten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver kräftig würzen. Die abgegossenen Pfifferlinge kurz mit darin erhitzen, auf einer Platte warm stellen. In derselben Pfanne die Koteletts in 25 g Biskin etwa 5 Min. von jeder Seite braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratkartoffeln mit gehackter Petersilie überstreuen und die Koteletts darauf anrichten.

Beigabe: Gurkensalat





Hähnchenkeule im Knusperkleid

etwa 1 1/2 l Wasser, Salz, Pimentkörner
8 Hähnchenkeulen, Mehl zum Wenden, 2 Eier
Semmelmehl, frisch gemahlener Pfeffer
Biskin zum Fritieren

Das Wasser mit Salz und Piment kräftig würzen und zum Kochen bringen. Die Hähnchenkeulen etwa 15 Min. darin vorgaren, herausnehmen, abkühlen lassen. Die Keulen in Mehl, verschlagenem Ei und mit Salz und Pfeffer gewürztem Semmelmehl wenden. In 175° heißem Biskin partieweise 5 – 6 Min. fritieren.

Beigabe: Baguette, Gurkensalat

Putensteaks mit Obstbeilage

500 g Erdbeeren oder Obst der Saison
6 EL Himbeergeist, 3 EL Zucker, Steakpfeffer
4 Putensteaks (je 125 g)
Biskin zum Fritieren, Salz

Erdbeeren vierteln, mit 2 EL Himbeergeist beträufeln, zuckern, mit Steakpfeffer bestreuen. Etwas durchziehen lassen, dann kurz erwärmen. Die Putensteaks in 175° heißem Biskin etwa 5 Min. fritieren, auf eine vorgewärmte Platte geben, salzen. Die erwärmten Erdbeeren darüber verteilen. 4 EL erhitzten Himbeergeist in eine Kelle geben, anzünden und brennend über das Obst gießen.

Beigabe: Curryreis

Dieses und weitere Rezepte finden Sie in den Büchern „**Braten mit Biskin**“ und „**Fritieren mit Biskin**“, wenn Sie Spaß daran haben, per Zahlkarte bestellen bei: **BISKIN Chefkoch-Service**
2000 Hamburg 50

Jedes Buch kostet DM 8,95 und hat über 200 Seiten. Bitte bei Ihrer Bestellung den genauen Titel nicht vergessen.



Gefüllte Karbonaden

4 Karbonaden (Koteletts) 2 cm dick
Steakpfeffer, Salz, 1 Brötchen
1 EL Semmelmehl, 1 Ei, 1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
3 gehäufte EL Kokosraspel
Mehl zum Wenden
Biskin zum Fritieren

In jede Karbonade vom Fleischer eine Tasche schneiden lassen. Das Fleisch würzen. Das eingeweichte, ausgedrückte Brötchen, Semmelmehl, Ei, zerdrückte Knoblauchzehe, gehackte Petersilie und die Kokosraspel gut miteinander vermengen und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Die Fleischtaschen damit füllen, zunähen. In 175° heißem Biskin etwa 5 Min. fritieren.

Beigabe: Kartoffelbrei, Kopfsalat

