



Kalbshaxe geschmort



Zutaten (für 4 Personen)

1,5 kg	Kalbshaxe ganz
100 ml	Weißwein
400 ml	Rinderfond
3	Zwiebeln
2	Möhren
2	Thymianzweige
6	Pimentkörner
3	Lorbeerblätter
2-3	Knoblauchzehen
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Öl neutral
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kalbshaxe mit kaltem Wasser abwaschen und parieren. Dann das Mark mit einem langen, schlanken Messer oder einem Metallspieß herauskratzen. Danach die Haxe mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Etwas Öl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbshaxe darin rundherum goldbraun anbraten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, Möhre und den Knoblauch grob schneiden.

Haxe kurzfristig entnehmen. Gemüse und das Tomatenmark kurz anschwitzen. Das entnommene Knochenmark und die Gewürze zugeben.

Mit Fond und Weißwein aufgießen, die Haxe auf das Gemüsebett legen und den geschlossenen Bräter ins 160 Grad heiße Backrohr

schieben und insgesamt ca. 3 Stunden schmoren.

Gelegentlich mit dem Bratensatz begießen und bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Die Haxe soll butterweich sein, das Fleisch muss sich mühelos vom Knochen lösen, dann ist sie genau richtig.

Haxe aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Man lässt den Schmorfond möglichst in seinem natürlichen, aromatischen Zustand, kann aber mit etwas Speisestärke (in Weißwein aufgelöst) leicht binden.

Fleisch vom Knochen lösen und portionieren. Am besten nicht schneiden, sondern längs der Muskeln in einzelne Teile zerlegen. Auf einer Platte anrichten, mit den Möhrenstücken aus dem Bratensatz umlegen und mit Soße begießen.

Hierzu empfehlen wir Spätzle, Semmelknödel oder Grüneklöße, und buntes Gemüse z.B. Kaisergemüse.

Das Team der Grrbacher GmbH wünscht Ihnen guten Appetit.