



Gebratene Kalbshaxe

«Es muss nicht immer Gans, Pute oder Ente sein»

Zutaten für 1 Kalbshaxe 3-4 Portionen

2,0-2,5 kg Kalbshaxe

Meersalz, Chili, Paprikapulver, edelsüß

30 gr Rapsöl

80 gr Karotten, in Würfeln

50 gr Sellerie, in Würfeln

50 gr Lauch, in Blättchen

20 gr Petersilienwurzel, in Würfeln

80 gr Tomaten, in Stücke

40 gr Tomatenmark

100 ml Rotwein

500 ml Gemüse oder Kalbsfond

Lorbeerblatt, Rosmarin, Petersilie, Thymian,
Pfefferkörner, Knoblauch.

abgeriebene unbehandelte frische Zitronenschale

Saucenbinder bei Bedarf



Zubereitung

1. Die Kalbshaxe mit einem feuchten Küchentuch abreiben mit Meersalz, Chilly und Paprikapulver gut einreiben, im Topf von allen Seiten in Rapsöl anbraten.
2. Die Kalbshaxe herausnehmen und auf einen Teller legen, im Bratensatz das Wurzelgemüse hineingeben und leicht mit anbraten, frische Tomaten und das Tomatenmark dazu und gut mitanrösten, mit dem Rotwein ablöschen und gut glacieren lassen.

3. Mit etwas Gemüse oder Kalbsfond auffüllen, dann die Gewürze und Kräuter dazu geben und aufkochen.

4. Auf ein tiefes Backofenblech geben, gut verteilen dann die angebratene Kalbshaxe darauflegen

5. Im Backofen bei 160 Grad Ober und Unterhitze langsam unter mehrmaligen übergiessen mit Gemüse oder Kalbsfond ca. 2-2,5 Stunden garen.



6. Die letzten 30 Minuten nicht mehr übergiessen damit die Kalbshaxe schön braun wird, dann etwas ruhen lassen

7. Den Saucenansatz mit dem Rest der Gemüsebrühe oder Kalbsfond auffüllen, gut durchkochen, mit Zitronenschale verfeinern, eventuell abbinden und passieren.

8. Die Kalbshaxe mit einem Messer von Knochen lösen, und quer in Scheiben schneiden



9. Die Kalbshaxe auf heißen Teller anrichten, mit der Sauce nappieren.



Beilagenempfehlung

- Rohe oder gekochte Klöße mit gerösteten Brotwürfeln.
- Semmel oder Brezelklöße mit roten Zwiebeln, Kräutern oder Pilzen
- Schupfnudeln, Haselnuss Spätzle, Nudeln aller Art
- Spitzkohlgemüse mit Speck und Kümmel
- Rosenkohl, Broccoli, mit Mandelbutter oder Hollandaise
- Gemüsemischungen der Saison
(Karotten, Sellerie, Paprika, Wirsing in Rauten, Pilze)

Produkte der fair gehandelten Lebensmittel in Bad Nauheim

- Meersalz, Chilly, Zitronen frisch

Viel Spaß beim Kochen und Genießen

Ihr Rolf Unsorg