Kalbshaxe mit selbstgemachten Bandnudeln

1/2

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

1,5 KG	Kalbshaxe
2	Knoblauchzehen
4 EL	Rapsöl
	etwas Salz
100 G	Karotten
100 G	gelbe Karotten
100 G	Petersilwurzeln
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Butter
250 ML	Weißwein
0,5 TL	Rosmarin
50 G	Knollensellerie
5	zerdrückte Pfefferkörner
1	Knoblauchknolle
250 ML	Rindssuppe
300 G	Schalotten
	etwas Maisstärke

Zubereitung

1. Knoblauchzehen pressen und mit 2 EL Öl verrühren. Gemeinsam mit Salz und Pfeffer das Fleisch rundherum damit einreiben.
2. Wurzelwerk schälen und würfeln. Knoblauchknolle halbieren, Schalotten schälen.
3. Backrohr auf 200 °C Umluft vorheizen.
4. Stelze in einem Bräter mit den restlichen 2 EL Öl von allen Seiten scharf anbraten, dann das Bratfett abgießen. Butter zum Fleisch geben, das Gemüse darin kräftig anrösten. Tomatenmark kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Rosmarin

dazugeben.

Bei Kindern kann der Wein weggelassen und mit Suppe abgelöscht werden.

5. Stelze im Backrohr ungefähr 20 Minuten lang braten, dann die Temperatur auf 140 °C senken.
6. 200 bis 250 ml Rindsuppe zugießen und den Bräter abdecken. 2 Stunden lang braten, dabei regelmäßig mit dem eigenen Bratensaft übergießen.
7. Schalotten, halbierte Knoblauchknolle und die restliche Rindsuppe in die Bratensauce geben und die Haxe 1 Stunde fertig garen.

Info

Richtig zünftig – wie bei den Rittern

2/2 Nudeln

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

300 G	doppelgriffiges Mehl
3	Eidotter
2	Eier
1 EL	kaltes Wasser
1 EL	kaltgepresstes Öl
0,5 TL	Salz
2 EL	Butter

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem festen, glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde rasten lassen.
2. Nudelteig in 4 Teile schneiden und auf einer großen Fläche dünn ausrollen.
3. Teigteile gut mit Mehl bestreuen, einrollen und quer mit einem scharfen Messer in 1 cm breite Streifen schneiden. Nudeln leicht antrocknen lassen und einen großen Topf mit Wasser aufkochen.