



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 6 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt, Martina
Höfelmaier

Zutaten

6
SCHEIBEN
von der Kalbshaxe mit Knochen (à ca. 250-300g)

2 große Zwiebeln

2 Karotten

150 G Knollensellerie

2 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

125 ML Rotwein

CA. 750

ML Kalbs- oder Rinderfond

Thymian

Rosmarin

Salz

Pfeffer

Mehl zum Wenden, z.B. glattes Weizenmehl

Rapsöl zum Braten

Zubereitung

1. Kalbshaxenscheiben waschen, trockentupfen und mit Küchengarn binden, damit sie beim Schmoren in Form bleiben.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden.
3. Karotten und Sellerie waschen, nach Bedarf schälen und grob würfelig schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen, die Beinscheiben in Mehl wenden und im erhitzten Fett hell anbraten und wieder aus dem Topf entnehmen.
5. Gegebenenfalls bei Bedarf noch etwas Öl im Topf erhitzen und den Gemüsemix (Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie) unter Rühren hell rösten, Tomatenmark hinzugeben, durchrühren und mit Rotwein ablöschen.
6. Kräftig aufkochen lassen, dann Suppe hinzugeben und abermals aufkochen.
7. Die Beinscheiben in den Saucenansatz geben.
8. Mit Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer sowie Thymian und Rosmarin würzen.
9. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 2 Stunden mit Deckel schmoren.

Alternativ gelingt das Fleisch sehr zart, wenn das Gericht im Backrohr bei 90 °C für 5 h gart (mit Deckel).

- 10.** Nach dem Garen die Beinscheiben aus dem Saucenansatz nehmen, das Gemüse durch ein Sieb abseihen.
- 11.** Die Sauce wieder retour in den Topf geben und bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten viskosen Konsistenz einkochen.
- 12.** Die Beinscheiben wieder einlegen und erwärmen, gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Dazu passt Kartoffel- oder Sellerie-Kartoffelpüree, Grünkohlchips und nach Belieben geschmortes Wurzelgemüse.