



Rezept: 1.267 – „Gebratene Kalbshaxe mit feiner Sauce“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Die Kalbshachse (süddeutsch Kalbshaxe) ist der Unterschenkel des Kalbs, das heißt ein Teilstück der Keule. Die Hinterhachse ist schwerer und fleischiger als die Vorderhachse. Hachsen werden meist mit Beinknochen, auch geschnitten als Beinscheiben, seltener ausgebeint im Handel angeboten.

Kalbshachsen eignen sich gut zum Braten oder Schmoren. Klassische Rezepte sind die gebratene bayerische Kalbshaxe und das italienische Schmorgericht Ossobuco alla milanese.

#### Zutaten für 4 Personen:

Für die Haxe:

1 Kalbshaxe (etwa 1,5 kg), 150 g Zwiebel, 100 g Karotten, 80 g Petersilienwurzel, 120 g Knollensellerie, 4 EL Pflanzenöl, 2 EL Butter, 500 ml heißer Kalbsfond, ½ TL Speisestärke, etwas Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung: Kalbshaxe kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Haxe parieren (von Sehnen und Häuten befreien) und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel, Karotten, Petersilienwurzel und Knollensellerie schälen und klein schneiden.

Öl im Bräter erhitzen, die Haxe darin von allen Seiten anbraten und danach herausnehmen. Fett bis auf eine dünne Schicht abgießen. Butter im Bräter zerlassen, das Gemüse hinein geben und anbraten, die Haxe auf das Gemüse legen. 250 ml Kalbsfond zugießen. Bräter in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen stellen und die Haxe 2 Stunden garen. Dabei immer wieder mit Bratensaft begießen und mehrmals wenden. Nach und nach dem restlichen Kalbsfond zugießen. Nach Ende der Garzeit den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Bratrost einschieben. Die Haxe in Alufolie gewickelt im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Inzwischen das Gemüse mit dem Bratensaft durch ein Sieb passieren und evtl. noch etwas Kalbsfond zur Sauce geben. Mit der in wenig Wasser angerührten Speisestärke leicht binden. Abschmecken. Haxenfleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, mit der Sauce anrichten.

Beilagen: Dazu passen Semmelknödel.

Weinempfehlung: SILVANER 15, vom Weingut: Wein von 3 -

Brot und Wein zur Freude des Menschen (Psalm 104, 14- 24)