

Kalbshaxe glaciert

2 Haxe(n) vom Kalb à ca. 1,6 kg

Salz und Pfeffer

6 EL Öl

300 g Kalbsknochen

150 g Schalotte(n)

300 g Möhre(n)

200 g Knollensellerie

1 TL Tomatenmark

800 ml Kalbsfond

125 ml Wein, weiß, trocken

Zubereitung

Die Haxen mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem Bräter im heißen Öl rundherum anbraten, herausnehmen. Die Knochen im Bratfett ebenfalls braun braten. Drei Schalotten, 1 Möhre und 50 g Knollensellerie putzen, grob zerteilen und im Bräter anbraten. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. Dann den Kalbsfond mit Wasser auf einen Liter auffüllen. Das Gemüse mit Weißwein und 500 ml von dem

verdünnten Kalbsfond ablöschen, durchrühren, erhitzen und die Haxen mit der dicken Fleischseite nach oben hineinlegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten insgesamt 2 1/2 Stunden braten. Nach 1 1/2 Stunden die Haxen wenden und weitere 250 ml verdünnten Kalbsfond dazugießen. Nach 2 1/2 Std. die Haxen nochmals wenden und den restliche Fond eingießen.

Inzwischen das restliche Gemüse putzen und zerteilen. Den Bräter aus dem Backofen nehmen. Die Knochen aus den Haxen lösen, das Fleisch wieder in die ursprüngliche Form zusammenrollen. Die Röststoffe mit einem Pinsel vom Bräter lösen, den Bratfond durch ein feines Sieb gießen und evtl. entfetten.

Fond, Fleisch und Gemüse wieder in den Bräter geben und den Fond abschmecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten garen lassen, dann im Bräter servieren.

Dazu passen Kartoffel-Kraut Knödel.