

Geschmorte Kalbshaxe

Zutaten für 6 Portionen:

100 g Möhren
200 g Knollensellerie
200 g Porree
1 Kalbshaxe (ca. 2,6 kg)
Salz und Pfeffer
30 g Butterschmalz
1 Bund Thymian
5 Zweige Rosmarin
10 Pfefferkörner
1 Knolle Knoblauch
200 ml Weißwein
1 Bund Salbei
150 g Speck, durchwachsen, in Scheiben
200 ml Kalbsfond, bei Umluft 400 ml

Zubereitung:

Möhren, Sellerie und Porree putzen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Die Kalbshaxe rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.
Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Kalbshaxe darin rundherum anbraten.
Das Gemüse, Thymian, Rosmarin, Pfefferkörner und die Knoblauchzehen mit Schale dazugeben und mit anbraten.
Mit Weißwein ablöschen.
Die Oberfläche der Haxe mit Salbeiblättern belegen und die Speckscheiben darauf legen.
Kalbsfond in den Bräter geben und die Haxe im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 °C etwa 1,5 Std. schmoren.
Die Kalbshaxe aus dem Ofen nehmen, das Fleisch in Scheiben schneiden und servieren.
Den Kalbsfond mit Sahne und Wasser verlängern, abschmecken und gegebenenfalls mit Mehlbutter binden.
Dazu passen sehr gut neue Kartoffeln und Fingermöhrchen, Kaiserschoten oder Brokkoli.

**Guten Appetit wünscht
Küchenmeister Roland Drückler**

