

Ausgelöste Kalbshaxe nach Art vom Gschwandtnerbauer



Zutaten für 4-6 Personen:

1 Kalbshaxe (ca. 1,5 kg)
2 Zwiebeln
1 Karotte
120 g Knollensellerie
1 EL Olivenöl
2 TL Puderzucker (optional)
1 EL Tomatenmark (optional)
150 ml Weißwein oder Rotwein
200 ml Kalbsfond oder Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt
6-10 schwarze Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe
1 Scheibe Ingwer
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
1 Thymianzweig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Kalbshaxe zunächst 1 Stunde dämpfen. Dünstflüssigkeit stark einreduzieren und als Kalbsfondersatz aufheben.
2. Backofen auf 160° vorheizen.
3. Knoblauch abziehen und halbieren. Zwiebeln, Sellerie und Karotten schälen und grob würfeln. In einem Bräter mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze farblos anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, auf etwa 1/4 reduzieren. Die Brühe angießen und die Kalbshaxe darauf setzen.
4. Bei geschlossenem Deckel 2 Stunden schmoren. Dann etwa 1

Stunde bei offenem Deckel weiter schmoren. Mehrmals wenden, mit der Flüssigkeit begießen.

5. Kalbshaxe in Alufolie wickeln und bei 100° warm stellen.

6. Sauce mit einem Lorbeerblatt, 10 Pfefferkörnern würzen und etwas einköcheln. Eine geschälte und halbierte Knoblauchzehe, eine Scheibe Ingwer, einen Zweig Thymian, einen Streifen unbehandelte Zitronenschale sowie die Sahne zugeben und 10 min sanft köcheln. Sauce in einen separaten Topf abpassieren, Gemüse dabei gut ausdrücken.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbshaxe auslösen, die Teile salzen und pfeffern und mit der Sauce anrichten.

Hinweise:

Als Beilage Semmelknödel und einen gemischten Salat reichen.

Die Anregung und das Bild stammen aus dem Alpengasthof Gschwandtnerbauer in der Nähe von Garmisch-Partenkirchen, Juni 2018.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 5 h, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 31.01.2021