

Kalbshaxe auf italienische Art



Zutaten für 6-8 Personen:

1 Kalbshaxe, ca. 2,5 kg
Salz
Paprika edelsüß
Pfeffer aus der Mühle
4 Zwiebeln
1 Lauch
3 Knoblauchzehen
1 Karotte (optional)
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
5 Stengel Thymian
2 Zweige Petersilie
1-2 EL Tomatenmark
8-12 Kirschtomaten
250 ml trockener Weißwein
250 ml Kalbsfond

1. Kalbshaxe in einen geeigneten großen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen, dann etwa 15 min köcheln lassen. Den Schaum immer mal wieder abschöpfen. Kalbshaxe im Sud lauwarm abkühlen lassen.

2. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Lauch putzen und in 1-2 cm große Abschnitte teilen. Karotte schälen und in dicke Scheiben schneiden. Knoblauch anquetschen.

3. Kalbshaxe herausnehmen und mit Küchentüchern trocknen. Kräftig salzen, mit Paprika edelsüß einreiben und pfeffern. In einer sehr großen Pfanne

oder in einem geeigneten Bräter die Kalbshaxe bei nicht zu großer Hitze in Butter und Olivenöl auf allen Seiten gut anbraten.

4. Kalbshaxe herausnehmen, Zwiebeln, Lauch und Karotte anschwitzen. Halbierete Tomaten und Tomatenmark zugeben und weiter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Kalbsfond angießen, Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter und Petersilie zugeben.

5. Kalbshaxe auflegen und mindestens 2 1/2 h bei 160° offen garen. Kalbshaxe im Ofen warm stellen, Sauce abpassieren.

6. Kalbshaxe wieder in die Pfanne oder den Bräter geben und bei 130° bis 1-2 h warm stellen. Vor dem Servieren den Backofen wieder etwa 15 min auf 160° einstellen. Sauce bei Bedarf nochmals abschmecken.

Hinweise:

Wenn erhältlich: Südtiroler Milchkalb kaufen.

Passende Beilage: Polenta.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 4-5 h, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.06.2024