

Kalbshaxe im Ganzen geschmort

Zubereitung:

Das Gemüse schälen und klein schneiden. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Kalbshaxe salzen und pfeffern. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Haxe bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen. Das Fett mit Küchenkrepp aus dem Bräter tupfen, den Puderzucker hineinstäuben und darin hell karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, das Tomatenmark hineinrühren und sirupartig einkochen lassen. Das Gemüse dazugeben, die Brühe angießen und die Kalbshaxe darauf setzen.

Im geschlossenen Topf unter mehrmaligem Wenden in insgesamt etwa 4 Stunden im Ofen weich garen. Nach 2½ Stunden den Deckel abnehmen und die Kalbshaxe gelegentlich mit der Sauce übergießen.

Die Kalbshaxe herausnehmen und warm stellen. Lorbeer und Pfefferkörner in die Sauce geben und etwas einkochen lassen. Zitronenschale, Knoblauch, Ingwer und Thymian einlegen, einige Minuten ziehen lassen und wieder herausnehmen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, dabei das Gemüse mit einem Holzlöffel etwas durchpassieren. Die Sauce mit Salz abschmecken. Die Kalbshaxe mit der Sauce im Bräter anrichten.

Zutaten:

FÜR 4 PERSONEN

2 Zwiebeln
1 Karotte
1 Petersilienwurzel
120 g Knollensellerie
1 ganze Kalbshaxe, ca. 1,8 kg
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Öl
2 TL Puderzucker
150 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
400 ml Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt
½ TL schwarze Pfefferkörner
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
1 geschälte Knoblauchzehe
1 Scheibe Ingwer
1 Thymianzweig

