|  |  |
| --- | --- |
| Gerichtebezeichnung | Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art |

# Menge / Zutaten

1400 g Kalbshaxe, ganz

80 g Kalbsfüsse

Salz und Pfeffer

40 g Sonnenblumenöl

120 g Mirepoix

20 g Tomatenpüree

2 g Thymianzweig

1 g Rosmarinzweig

80 g Weisswein

1 l Kalbsfond braun (Je nach Pfannengrösse)

## Garnitur

90 g Karotten

70 g Weissrüben

50 g Perlzwiebeln

25 g Erbsen, TK

10 g Butter

50 g Gemüsefond

Zucker

Salz und Pfeffer

4 g Petersilie

6 g Butter

# Vorbereitung

-Kalbshaxe leicht einritzen

-Karotten und Rüben tournieren

-Petersilie waschen und hacken

# Zubereitung

-Haxe und Füsse allseitig leicht anbraten

-Fleisch aus der Pfanne nehmen, Öl abschütten

-Mirepoix leicht anrösten, tomatieren und mitrösten

-Mit Weisswein ablöschen und leicht einkochen

-Mit einem Teil Kalbsfond aufschütten und auch leicht ein reduzieren

-Das Fleisch wieder dazugeben und mit dem Kalbsfond bis zu ¼ auffüllen

-Das Fleisch des öfteren durch ein Sieb arrosieren

-Wenn die Haxe gar ist, warm stellen und die Sauce ziehen, abfetten

# Bemerkungen

-Das Fleisch ca. 2,5-3 Stunden bei 170°C glasieren

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das Essen, drinnen, Flasche, offen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | * Mise en Place komplett fertig machen vor dem Kochen * Die Haxe mit einem Messer leicht einritzen |
| Ein Bild, das Essen, Teller, Tisch, Kuchen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | * Die Haxe und die Kalbsfüsse allseitig leicht anbraten |
| Ein Bild, das Gemüse, Essen, Pfanne, Kochen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | * Das Fleisch rausnehmen, das Mirepoix rösten * Das Tomatenpüree beigeben und mitrösten |
| Ein Bild, das Essen, Pfanne, Schüssel, drinnen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | * Mit Weisswein ablöschen, einkochen lassen |
| Ein Bild, das Essen, Teller, Tisch, Schüssel enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | * Das Fleisch beigeben, mit Kalbsfond auffüllen und ebenfalls ein wenig einkochen lassen * Mit Deckel und arrosieren weich garen * Fleisch herausnehmen und die Sauce herstellen |
| Ein Bild, das Karotte, Gemüse, Schüssel, Essen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | * Das Gemüse für die Garnitur dünsten und abschmecken |
| Ein Bild, das Teller, Essen, Tisch, drinnen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | * Mit einem Saucenspiegel anrichten und die Garnitur darauf verteilen |