

Kalbshaxe mit Schmorgemüse & Liebstöckel

Zutaten (für 4-6 Portionen):

1 Kalbshaxe (ca. 1,2 kg)

10	Schalotten
5	Karotten
1 Kg	Kartoffeln
	Salz
	frisch gem. schwarzer Pfeffer
	Mehl zum Bestäuben
40 g	gesalzene Butter
2	Lorbeerblätter
5	Gewürnelken
100 ml	trockener Weißwein (Grauburgunder)
3	Stängel Liebstöckel



Zubereitung

Den Backofen auf 160°C vorheizen: Die Schalotten schälen und ganz belassen. Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit etwas Mehl bestäuben.

Die Butter in einem Bräter auf dem Herd aufschäumen und die Kalbshaxe darin von allen Seiten hellbraun anbraten. Schalotten, Lorbeerblätter und Gewürnelken zu der Kalbshaxe geben, den Bräter in den Ofen auf mittlere Schiene stellen und die Haxe insgesamt 3 Stunden braten.

Die Kalbshaxe alle 15 Minuten mit dem eigenen Bratensaft begießen und öfters wenden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig bräunt. Nach und nach mit dem Weißwein ablöschen.

Nach 2 Stunden Bratenzeit Karotten und Kartoffeln zugeben und den Bratensatz mit Wasser ablöschen, um eine Bratensauce zu bekommen.

Eine weitere Stunde im Ofen braten, dabei immer wieder mit dem eigenen Bratensaft übergießen und das Gemüse wenden.

Das Liebstöckel waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und zum Schluss über die Kalbshaxe geben. Die Kalbshaxe aus dem Bräter nehmen, das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Schmorgemüse aus dem Bräter servieren.

Guten Appetit! – wünscht das Team der AG Niederseidewitz