

## Rezept

# Geschmorte Kalbshaxenscheiben

Ein Rezept von Geschmorte Kalbshaxenscheiben, am 30.05.2023

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>4 Scheiben</b> Kalbshaxe (mit dem Markknochen in der Mitte, jede ungefähr 200 g schwer) | <b>3</b> Möhren                                |
| <b>3</b> Knoblauchzehen  | <b>2</b> Zwiebeln                              |
| <b>1 Bund</b> Petersilie   | <b>3</b> Stangen Sellerie                      |
| <b>1 EL</b> Olivenöl   | <b>2 EL</b> Butter                             |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle  | Salz   |
| etwa ¼ l Fleischbrühe  | <b>1</b> kleine Dose geschälte Tomaten (400 g) |
| <b>1</b> großes Bund Petersilie  | <b>1</b> unbehandelte Zitrone                  |
|  | <b>2</b> Knoblauchzehen                        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Fleischscheiben kurz unter kaltes Wasser halten, damit alle Knochensplitter weggespült werden. Mit einer dicken Schicht Küchenpapier gut abtupfen.
2. Die Möhren, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Den Sellerie waschen, das alles ganz fein schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und auch hacken.
3. Einen großen Schmortopf oder Bräter auf den Herd stellen, Butter und Öl rein und warm werden lassen. Fleischscheiben reinlegen und kräftig anbraten, bis sie sich leicht ablösen lassen, dann ist die Kruste nämlich braun genug. Scheiben mit der Bratschaufel auf die andere Seite drehen. Auch da gut anbraten. Rausnehmen, salzen und pfeffern.
4. Kleingeschnittenes Gemüse mit der Petersilie in den Schmortopf rühren und kurz andünsten. Die Tomaten in der Dose klein schneiden und mit der Brühe in den Topf schütten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, die Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten und die Flüssigkeit 20-30 Minuten leicht einkochen lassen.
5. Jetzt kommen auch die Fleischscheiben wieder in den Topf. Am besten die Scheiben nebeneinander legen und über jede Scheibe etwas von der Sauce löffeln. Deckel drauf, Hitze auf schwache Stufe stellen und das Fleisch ungefähr 1½ Stunden schmoren.

6. In der Zeit müssen wir noch mal ans Schneidebrett. Und zwar für den Clou von dem Ganzen, die Gremolata. Dafür die Zitrone unter heißem Wasser gut abbürsten, abtrocknen und die Schale dünn abschneiden. Und zwar so dünn, dass von der inneren weißen Haut nichts mit abgeschnitten wird, weil die das Ganze bitter machen würde. Die Petersilie waschen und die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen. Das alles auf dem Schneidebrett mischen und schön fein zerkleinern – mit dem großen Messer oder mit dem Wiegemesser. In ein Schälchen füllen und mit auf den Tisch stellen. Fertig ist die Gremolata. Sie wird beim Essen über die Fleischscheiben gestreut und macht alles wunderbar frisch!