

Rezept

Kalbshaxe in Rotwein

Ein Rezept von Kalbshaxe in Rotwein, am 11.12.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 4 Zwiebeln | 4 Knoblauchzehen |
| 2 Stangen Staudensellerie | je 3 Zweige frischer Rosmarin, Thymian, Majoran und Minze |
| 2 getrocknete Peperoncini | 1 Flasche Aglianico del Vulture oder anderer süditalienischer Rotwein |
| 1 Kalbshaxe (ohne Schwarte mit Knochen, ca. 1,8 kg) | Salz |
| 4 EL Olivenöl | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und vierteln, den Knoblauch schälen und ganz lassen. Den Sellerie waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Alle diese Zutaten mit den Peperoncini und dem Wein in einer Porzellanschüssel mischen. Die Kalbshaxe hineinlegen und an einem kühlen Ort 1-2 Tage darin marinieren. Dabei gelegentlich wenden.
2. Dann trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Haxe darin kräftig anbraten. Mit der Marinade mitsamt allen Zutaten ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Std. schmoren. Ab und zu wenden.
3. Die Kalbshaxe aus der Schmorflüssigkeit heben und in Alufolie wickeln. Die Sauce passieren, wieder in den Topf füllen und eventuell etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbfleisch vom Knochen schneiden und mit der Sauce servieren.