Rezept

Kalbshaxe mit Pilzen

Ein Rezept von Kalbshaxe mit Pilzen, am 12.10.2024

Zutaten

1	küchenfertige Kalbshaxe (ca. 1,8 kg)
	Pfeffer
10 g	getrocknete Steinpilze
1	Zwiebel
1 TL	getrockneter Thymian
	Salz
3 EL	Öl
1 kg	gemischte Waldpilze (ersatzweise Egerlinge)
3	Knoblauchzehen
150 g	Kräuter-Crème-fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern und in 2 EL Öl in einem Bräter rundherum 8-10 Min. anbraten. Fleisch in die Form setzen und 5 Std. im Ofen (unten) garen. Bräter beiseite stellen.

2. 45 Min. vor Ende der Garzeit getrocknete Pilze in lauwarmem Wasser einweichen. Frische Pilze putzen und trocken abreiben, große halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

3. Restliches Öl mit dem Bratensatz im Bräter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 1 Min. anbraten. Pilze und Thymian bei starker Hitze 5-6 Min. mitbraten. Eingeweichte Pilze ausdrücken, hacken, untermischen. Crème fraîche einrühren, alles 3 Min. köcheln lassen.

4. Kalbshaxe herausnehmen, in Scheiben vom Knochen schneiden. Bratensaft unter die Pilze rühren. Auf vorgewärmten Tellern servieren.