

Rezept

Kalbshaxenscheiben Mailänder Art

Ein Rezept von Kalbshaxenscheiben Mailänder Art, am 10.06.2026

Zutaten

1 große Zwiebel	je 100 g Möhren und Stangensellerie
3 kg Kalbshaxenscheiben (6-8 Stück)	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	Mehl zum Wenden
1 kg reife Tomaten	6 EL Olivenöl
2 EL Butter	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	¼ l Weißwein
½ l Kalbsfond	1 EL Thymianblättchen
1 Knoblauchzehe	4 EL gehackte Petersilie
abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, Möhren und Sellerie schälen bzw. waschen und putzen, ebenfalls fein würfeln. Die Fleischscheiben salzen und pfeffern und in Mehl wenden.
2. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und grob zerteilen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Öl und Butter in einem Bräter erhitzen und die Haxenscheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, wieder herausnehmen.
4. Im verbliebenen Fett die Gemüsewürfel hellbraun anbraten. Die Haxenscheiben wieder in die Pfanne geben, Knoblauch schälen und dazupressen. Tomatenstücke und Lorbeer hinzufügen, Wein und Kalbsfond angießen, die Thymianblättchen darüber streuen und alles umrühren.
5. Den Bräter in den heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und alles 1 ½-2 Std. schmoren, dabei die Haxenscheiben gelegentlich mit der Sauce beschöpfen und wenden.
6. Inzwischen für die Gremolata den Knoblauch schälen und sehr fein hacken, mit Petersilie und Zitronenschale mischen. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Haxenscheiben damit bestreuen. Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten.