

Kalbshaxn mit Schmorgemüse

Zutaten für 4 Personen:

1	Haxe(n) vom Kalb, hintere, etwa 1,5-2 Kg schwer
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
1	Knoblauchzehe
100 g	Schalotte(n)
300 g	Karotte(n)
200 g	Knollensellerie
750 ml	Brühe (Kalbsbrühe)

Rezept:

Kalbshaxe gut mit Pfeffer, Salz und zerdrücktem Knoblauch einreiben und in passendem Bräter kurz aber heftig anbraten.

Dann für 1 1/2 Stunden bei 200° in den Ofen.

Schalotten schälen und halbieren, übriges Gemüse schälen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Gemüse zur Haxe geben und öfters mit Brühe ablöschen.

Nach etwa 2 1/2 Stunden ist das ganze fertig. (Gesamtzeit)

Das Fleisch vom Knochen lösen, den Bratensaft mit legieren, abschmecken und mit dem Gemüse servieren.

Dazu gehören selbstverständlich Semmelknödeln und Weißbier.