



Herzhafte Kalbshaxe

Unser Hausrezept:

Für 2 Personen

2	Kalbshaxen
2	Pfälzer Rüebl
½	Sellerieknolle
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1 EI	Tomatenmark
2 dl	Rotwein
4 dl	Kalbsfond
1	Dose Tomatenconcassée
2	Rosmarinzwige
	Hausgewürz von Stutzer & Flüeler
	Vitaöl

Zubereitung

Rüebl und Sellerie rüsten und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Haxen mit dem Hausgewürz gut würzen.

In einer Pfanne das Vitaöl erhitzen und die Haxen von beiden Seiten gut anbraten und aus der Pfanne nehmen. Rüebl und Sellerie in die Pfanne geben und gut anrösten, Zwiebel und Knoblauch dazu geben und kurz mitrösten.

Tomatenmark dazugeben, leicht anrösten, mit der Hälfte des Rotweines ablöschen und einkochen lassen, danach das gleiche mit dem restlichen Rotwein wiederholen.

Mit Kalbsfond aufgiessen, Kalbshaxen dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 45 min schmoren. Jetzt das Tomatenconcassée und Rosmarin dazugeben und weitere 45 min schmoren.

Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. anbinden.