



Rezept

Kalbs Haxen

Rezept Bild



Zutaten

- 1 - 2 Haxen pro Person
- Salzspeck Fingerdick
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 Selleriestange
- gekörnte Brühe
- Essig
- Weiss Wein (Fendant)
- Getrocknete Steinpilze

Zubereitung

- Speck in der Pfanne goldbraun anbraten.

- Kalbs Haxen beidseitig goldbraun anbraten
- Zwiebel, Sellerie und Karotten mit anbraten
- Mit Mehl bestäuben und Mehl mit anbraten
- Mit Essig ablöschen (gut mischen, alle Zutaten sollen mit Essig in Berührung kommen)
- Mit Weiss Wein (Fendant) ablöschen (gut mischen, alle Zutaten sollen mit Weisswein in Berührung kommen)
- Sauce mit Wasser und gekörnter Brühe verfeinern und über das Fleisch geben
- 2 1/2h - 3 h auf kleiner Flamme köcheln

Alternativ:

- Haxen und Gemüse in einen geschlossenen Bräter geben.
- 2 1/2h - 3 h im Bratofen bei Ober/Unterhitze ca.195°C kochen.
- Eine Tasse Wasser gleichzeitig in den Ofen geben, damit es nicht austrocknet. Sud muss leicht köcheln.

Tipps und Tricks

Am Schluss (ca. 5 Min vorher) Steinpilze dazugeben, welche vorher 2h in Weisswein gebadet haben. Getrocknete Steinpilze vor dem Bad mit Fleischgewürz bestreuen.

Fazit

Eines der Besten Rezepte, die von der Mutter übernommen werden. Wurde öfters an Ostern zubereitet.

Tags

[Fides](#) [Kalb](#) [Kalbs Haxen](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



