

## Kalbshaxe am Stück geschmort

### Zutaten für 2-3 Personen

1		Kalbshaxe, ganz, ohne Schwarte (ca.1.4 kg)	
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Haxe rundum würzen.
2	EL	Bratbutter	Haxe im Bräter in der heissen Butter rundum goldbraun anbraten. Haxe beiseite stellen und Bratfett mit Küchenpapier austupfen.
2	TL	Puderzucker	Im Bräter hell karamellisieren.
1.5	dl	Rotwein	Karamell ablöschen.
1	EL	Tomatenpüree	Zum Wein geben und sirupartig einkochen lassen.
2		Zwiebeln	
1		Karotte	
1		Petersilienwurzel	
120	g	Sellerie	Gemüse klein schneiden und in den Bräter geben.
4	dl	Hühnerbouillon	Zum Gemüse geben, Haxe auf das Gemüse legen und aufkochen.
			Den zugedeckten Bräter in den vorgeheizten Ofen geben und die Haxen bei 160°C 2½ Stunden schmoren. Haxen ab und zu wenden.
			Bräter abdecken und die Haxe nochmals eine Stunde weiter schmoren. Gelegentlich mit Sauce übergiessen. Haxe aus der Sauce heben und warm stellen.
1		Lorbeerblatt	
½	TL	Pfefferkörner, schwarz	
1		Zitrone	Einen Streifen der Schale dünn abschneiden.
1		Knoblauchzehe	
1	Scheibe	Ingwer	
1		Thymianzweig	Gewürze in die Sauce geben und etwa 5 Minuten köcheln.
			Die Sauce durch ein Sieb in eine Saucenpfanne giessen und dabei das Gemüse etwas ausdrücken.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Sauce abschmecken, ev. mit etwas Butter binden.
			Das Fleisch vom Knochen lösen und portionieren.
			Etwas Sauce auf den Teller geben und das Fleisch darauf anrichten.

