



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 87	März	2010
Kalbshaxe Cremolata (Mailänderart)		

## ZUTATEN: für 8 Personen

2 EL Bratbutter  
 8 Kalbshaxenscheiben  
 8 mittelgrosse Karotten gewürfelt  
 3 Staudensellerie in Würfel  
 2 kg vollreife Tomaten in Würfel  
 1 Bund Petersilie gehackt  
 5 EL Butter  
 3 EL Mehl, zum Wenden  
 6 EL bestes Olivenöl  
 0.5 Lt trockener Weisswein  
 0.5 Lt kräftige Fleischbrühe  
 3 Zwiebeln, in kleine Würfel schneiden  
 5 Knoblauchzehen gehackt  
 1 TL Thymian  
 1 TL Oregano  
 2 Lorbeerblätter  
 2 Gewürznelken  
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### *Für die Cremolata*

4 unbehandelte Zitronen  
 3 Bund glatte Petersilie  
 6 Knoblauchzehen

## Zubereitung

1. Im Bräter bei mässiger Hitze 4 EL Butter zerlassen. Sobald das Fettklar ist, die Gemüsegewürfel unter Rühren darin anschmoren, bis sie leicht gebräunt sind. Bräter vom Herd nehmen.
2. Die Kalbshaxen waschen, abtrocknen, mit Küchengarn rund binden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. In einer Bratpfanne in Olivenöl von beiden Seiten bei mässiger Hitze hellbraun braten. Herausnehmen und auf das angebratene Gemüse setzen. Das Öl aus der Pfanne abgiessen. Bratfond mit ¼ ltr Weisswein aufkochen, dabei rühren, bis der Satz aufgelöst und der Wein auf 4 - 6 EL Flüssigkeit eingekocht ist.
3. Den Backofen auf 175° vorheizen.
4. Pfannenfond mit Bouillon aufgiessen, gehackte Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeerblätter, Gewürznelken und Tomatenwürfel dazugeben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über die Fleischstücke giessen. Auf dem Herd aufkochen. Deckel auflegen und in den vorgeheizten Ofen schieben. 2 - 2 1/2 Std. schmoren, dabei alle 30 Minuten die Haxen mit etwas Fleischbrühe übergiessen.

### *Für die Cremolata*

Schale von 2 unbehandelten Zitronen fein abraspeln. Petersilie fein hacken, Knoblauchzehen durchpressen. Alles vermischen. Fertig geschmortes Fleisch in eine gut vorgewärmte Schüssel geben, Gemüse mit Sauce darüber schöpfen. Mit der Gremolata bestreuen.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**