

Rindshaxen nach einem Rezept von Andreas Caminada

Zutaten

- Rindshaxen
- Rinds- oder Geflügelbouillon
- 1lt. Rotwein
- 4 Zwiebeln
- 2 Rüebli
- 1 Sellerie
- 1 Staudensellerie (nicht zwingend, wenn Saison ja)
- 1 Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 10 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Rindshaxen salzen, Pfeffer und mit Mehl bestäuben. In Bratpfanne rundum scharf anbraten.
2. Gemüse rüsten und in nussgrosse Stücke schneiden. Nach dem Anbraten der Haxen das Gemüse rösten. Gewürze zugeben und mit dem Rotwein ablöschen.
3. Die Haxen zurück in die Pfanne oder in einen grösseren Bräter für den Backofen. Die Bouillon dazugeben bis die Haxen bedeckt sind.
4. Den Bräter zugedeckt bei 120° für 3 bis 4 Stunden in den Ofen stellen. Die Haxen sind fertig, sobald sich das Fleisch vom Knochen löst.

Sauce

1. Variante 1
Falls die Sauce noch zu wenig gebunden ist, den Schmorfond in eine Pfanne geben und mit Maizena und wenig kalten Butterwürfel separat aufkochen. Wieder zurück zum Fleisch und Gemüse.
2. Variante 2
Den Schmorfond passieren und reduzieren bis eine kräftige Sauce entsteht. Das Gemüse wieder retour zum Fleisch. Die Sauce evtl. mit etwas Maizena binden und mit einigen kalten Butterwürfeln

aufmontieren. Die fertige Sauce über die Haxen geben und servieren.

Zum Servieren

Eine feine Polenta oder Kartoffeln passen wunderbar zu diesem feinen Gericht.

*Viel Spass beim Ausprobieren und en Guete wünscht Ihnen
Christa Wirth*