

Kalbshaxe in Thymianjus

von Kerstin S. aus Sulzbach

Meisterzutaten:

2kg Kalbshaxen, Kalbsknochen, 8 Schalotten, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, Öl, 750ml Kalbsfond, 6 junge Möhren, 1 Siel Lauch 200g Sellerie, 1 Lorbeerblatt, 1-2 Chili, 200ml Riesling, Sherry, Thymian, Stärke zum Binden, 4-5 Salbei BIO Salbei-Thymian Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser



Meisterhafte Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kalbshaxe mit Knoblauch, Salz und Pfeffer kräftig einreiben und zusammen mit den Knochen anbraten, das Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen. Die Zwiebeln und Schalotten schälen und in einem Bräter in heißem Öl anbraten. Die Haxe zurücklegen und anschl. Bräter in den Ofen auf mittlerer Schiene schieben und ca. 30 Minuten braten. Etwas Fond dazu gießen, die Temperatur auf 160°C herunterdrehen und das Fleisch weitere ca. 1,5 Stunden garen. Die Haxe während des Garens immer wieder mit Fond begießen und nach Bedarf nachgießen.

Lauch, Karotten, Sellerie und Chili putzen, schälen, waschen und in Stücke schneiden. Nach ca. 1 Stunde Garzeit Lauch, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Lorbeer, Chili, Thymian und Riesling dazugeben und fertig garen.

Die Haxe ist gar, wenn beim Einstechen klarer Saft austritt und sich das Fleisch locker vom Knochen löst. Den Braten herausheben und auf einer Platte anrichten.

Die Bonbons in einem Mixer geben und klein mixen. Den Bratenfond durch ein Sieb gießen und das Gemüse dabei auffangen und zum Braten legen, die Knochen kann man wegwerfen. Den Bratenfond mit den Bonbons und Sherry kurz aufkochen bis die Bonbonstückchen sich gelöst haben, dann mit etwas Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit wenig in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Den Braten vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und servieren.

Dazu essen wir gerne hausgemachte Spätzle oder kleine in Butter gebratene Kartoffelchen. Die Sauce separat dazu reichen.

Weitere Gewinnspiel-Meisterrezepte sowie die Meister-Menüs vom Bonbonmeister® Kaiser und Profikoch Thomas Sixt auf www.bonbonmeister.de bzw. www.bonbonmeister.at

Guten Appetit!

Ilse Bonbonmeister