Geschmorte Kalbshaxe

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	2 Std. 30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair HSE ab 2015

Zubereitung

1 Kalbshaxe, à 1.5 kg

½ TL Salz

Pfeffer, schwarz

4 EL Öl

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

½ Sellerieknolle

500 ml Rotwein

1 Dose Pelati, gehackt, ca. 400 g

4 Lorbeerblätter

1 Rosmarinzweig

1 EL Honig

Garraum auf 160 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Zwiebeln, Knoblauch und Sellerieknolle schälen und in feine Würfel schneiden. Rosmarin zupfen und fein hacken.

Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Kalbshaxe von allen Seiten kräftig anbraten. Haxe in die Porzellanform geben.

Sellerie, Zwiebel- und Knoblauchwürfel kurz glasig andünsten, mit Rotwein ablöschen. Pelati, Lorbeerblätter, 2 EL Rosmarin und Honig zugeben und aufkochen. Gemüse auf die Haxe geben und die Porzellanform auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Gargut einschieben

Heissluft feucht 160 °C während 2 Std. 30 Min.

Porzellanform aus dem Garraum nehmen, Kalbshaxe aus dem Sud nehmen und warm stellen. Das Gemüse absieben und zum Fleisch geben. Sud in eine Pfanne geben, sirupartig einreduzieren und über die Kalbshaxe geben.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019