



# Kalbshaxe „Bayerisch“ mit jahreszeitlichen Schwammerln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '200', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Das "bayerische Gegenstück" zum Osso Bucco, herkömmlich im Ganzen gebraten.

## Zutaten

- Eine frische Kalbshinterhaxe
- 1 Gläschen braunen Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 250 g Röstgemüse aus: Möhren, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, .
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 - 2 Thymianzweige
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
- Saisonale Waldpilze wie: Steinpilze, Pfifferlinge, Braunkappen, Steinchampignons etc.
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 40 g magerer Speck, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Haxe:

### Schritt2

Die Kalbshaxe parieren, Stempel und große Sehnen entfernen, gut mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

### Schritt3

In einem passenden Bräter rundherum anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse mit dem

Thymianzweig dazu geben ,mit dem Tomatenmark gut anschwitzen, um eine "satte Farbe" zu erhalten.

#### **Schritt4**

Gut glacieren, und mit dem Kalbsfond ev. später mit etwas Wasser ablöschen. Die Backofen Temperatur ca. 150° C, immer wieder wenden und begießen.

#### **Schritt5**

Die Kalbshaxe muss grundsätzlich "butterweich " serviert werden; von daher kann die Garzeit bei mäßiger Hitze leicht 3 -3 ½ Stunden betragen. Danach heraus nehmen und warm halten.

#### **Schritt6**

Die Soße:

#### **Schritt7**

Den Bratenfond ev mit etwas Wasser ablöschen, passieren, entfetten, auf die benötigte Menge reduzieren; nachschmecken.

#### **Schritt8**

Gegebenen falls mit etwas Speisestärke sämig binden und etwas braune „Nussbutter“ auf die Soße geben.

#### **Schritt9**

Die Schwammerln:

#### **Schritt10**

Die Waldpilze putzen, in gleich große Stücke schneiden, nach Möglichkeit nicht waschen.

#### **Schritt11**

Den Würfelspeck und die Zwiebeln anschwitzen, die Pilze dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. 5 - 6 min. sautieren, mit gehackter Petersilie bestreuen

#### **Schritt12**

Anrichte - Serviervorschlag:

#### **Schritt13**

Die Kalbshaxe im Ganzen servieren und am Tisch tranchieren, oder eben in der Küche tranchieren, portionieren, leicht saucieren.

#### **Schritt14**

Die Pilze darüber geben, restliche Soße extra reichen.

## Schritt15

Bayerische Semmelklöße oder Serviettenklöße sind dazu ein "Muß".

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** bayerische küche, bürgerlich, köstlich, regional, weihnachtlich, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbshaxe-bayerisch-mit-jahreszeitlichen-schwammerln/>