

# Kalbshaxe, sauer, mit Kartoffel - und Saisonsalaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Der „bayerisch, schwäbischer Klassiker“, bodenständig, immer wieder lecker

## Zutaten

- 1 Kalbshinterhaxe, küchenfertig, pariert
- 1 Karotte in Streifen geschnitten
- 1 Stange Lauch, nur das Weiße, in Streifen geschnitten
- 100 g Knollensellerie in Streifen geschnitten
- Petersilie, Schnittlauch, gehackt
- Gewürze
- Für den Sud:
  - 1,5 l Wasser
  - 1 Flasche trocken Weißwein
  - 1/4 l Weinessig
  - 1 Lorbeerblatt
  - 3 Nelkenköpfe
  - 5 - 6 Pfefferkörner, gedrückt
  - Etwas Zucker nach Geschmack
  - 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Scheiben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die parierte, von äußeren, harten Sehnen befreite Kalbshaxe an der dünnen Seite bis auf den Knochen einschneiden.

### **Schritt3**

(Damit sie gleichmäßiger gart, sich nicht zusammenzieht und gut tranchiert werden kann)

### **Schritt4**

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Die Sud - Zutaten aufkochen, die Haxe hineingeben, für ca. 90 - 120 min. leise, bei geschlossenem Deckel köcheln lassen..

### **Schritt6**

Wenn sie schön weich gekocht ist, das in Steifen geschnittene Gemüse für ca. 5 min. dazu geben, "bissfest" halten.

### **Schritt7**

Den Kochsud auf 1/3 reduzieren, nachschmecken

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die portionierte Kalbshaxe mit dem Streifengemüse in einer vorgewärmten Auflaufform oder Fleischplatte anrichten.

### **Schritt10**

Das Schnittlauch, die gehackte Petersilie mit etwas Meersalz mischen und über die Haxe geben, etwas von dem sauren Fleischsud angießen.

### **Schritt11**

Dazu passen frische Saisonsalate und ein schwäbischer Kartoffelsalat.

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** althergebracht, bayerische küche, bodenständig, einfach, klassiker, neu überdacht, regional, schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbshaxe-sauer-mit-kartoffel-und-saisonsalaten/>