



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/>