

Rindshaxen



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Bräter, Butter, Olivenöl, Rindshaxen:

In einem Bräter die Butter und einen kräftigen Schuss Olivenöl erhitzen und die mit einem Fleischgewürz gewürzten und mit Mehl bestäubten Rindshaxen allseits scharf anbraten. Danach die Rindshaxen entnehmen und auf die Seite stellen

Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli, Staudensellerie, Zucchini, Lorbeerblätter, Thymian, Rotwein:

In derselben Bräter in welcher zuvor die Haxen angebraten wurden, sämtliches Gemüse (wie vorstehend aufgelistet) andünsten. Die Lorbeerblätter, den Thymian zufügen und mit dem Rotwein ablöschen. Auf kleinem Feuer ein paar Minuten – offen – köcheln lassen. Der Rotwein darf einkochen. Mit kräftig Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Haxen, Gemüse, Rotwein, Rosmarinzwige:

Im Bräter die Demiglace zufügen und das sich darin befindliche Gemüse mit samt Rosmarinzwige – auf kleinem Feuer – zugedeckt köcheln lassen

Schmoren:

Während mindestens 3 Stunden die Rindshaxen schmoren lassen

Beilage:

Dazu passt z.B. ein Trockenreis, Risotto Milanese (oder Frischeierteigwaren, z.B. Nudeln, die nach dem Garen in etwas Butter geschwenkt werden)

Bemerkungen

Ein vorzügliches Gericht das 5 Sterne verdient. Die Rindshaxen sind viel schmackhafter als Kalbshaxen.

Kochanlass KGZ vom 18.7.2009 verantwortlich Hans-Ruedi Roth
soßsbhçßsmhodlr iseflvsnocumrey culikscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



Zutaten

4 Rindshaxen, (Rinderbeinscheiben)

Beim Metzger mindestens eine Woche im Voraus bestellen. Die Fettränder der Haxen mit dem Messer einschneiden

Fleischgewürz für das Würzen des Rindshaxen

(bei Fehlen eines Fleischgewürzes: Mischen Sie 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 1/2 TL Curry (Madras), 1/2 TL Paprikapulver, scharf). Die Rindshaxen sollen kräftig gewürzt sein

Mehl

für das Bestäuben der Rindshaxen

2 EL Butter und einen kräftigen Schuss **Olivenöl** für das Anbraten der Haxen

200 gr Rüebli (Karotten), in feine Würfel schneiden

200 gr Staudensellerie, in kurze Stücke schneiden

4 Zwiebeln, schälen, in dünne Ringe schneiden

8 Zehen Knoblauch, schälen und würfeln

2 Zucchini, in Stäbchen oder Würfel schneiden

4 Lorbeerblätter

4 Zweige Thymian, frisch (oder getrocknet)

4 Zweige Rosmarin

Aromat, Salz und Pfeffer

2 dl Wein, rot, trocken (z.B. Chianti, Rioja, Cabernet Sauvignon, etc.)

4 dl Demiglace (oder 4 dl angerührte Bratensauce (oder Bratenfodn) oder Glace de viande)