

Geschmorte Kalbshaxenscheiben

Zutaten für 4 Personen:

- 4-5 Kalbshaxenscheiben (etwa 1,5 kg, gesägt)
- 2 Möhren
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Dose geschälte Tomaten (400 gr)
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Fleischbrühe
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- je ½ TL Thymian, Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Mehl zum Bestäuben
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Sardellenfilets
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Kalbshaxenscheiben unter kaltem Wasser gründlich abspülen, gut trocknen und mit Küchengarn rund binden, damit sie um den Knochen zusammen halten.

Die so vorbereiteten Fleischstücke von beiden Seiten salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Petersilie grob hacken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, das überschüssige Mehl vom vorbereiteten Fleisch abschütteln, die Scheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten und mit der Pfanne beiseite stellen.

In einem Bräter (groß genug, um die Haxenscheiben, den Wein, die Brühe aufzunehmen) die Butter zerlassen, das Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark, Thymian und Oregano darin

gut andünsten und die Beinscheiben darauf legen.

Den Bratenfonds in der Pfanne mit dem Weißwein unter Rühren etwas einkochen lassen und in den Bräter geben.

Tomaten, Petersilie, Lorbeerblatt und Sardellenfilets hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze aufkochen lassen und danach Deckel auflegen und bei niedriger bis mittlerer Hitze 2 – 2 ½ Stunden schmoren lassen.

Etwa alle 30 Minuten umrühren und ggfs. etwas Wasser, Wein oder Brühe nachgießen.

Beilage: Bandnudeln

Getränkeempfehlung: ein kräftiger Spätburgunder

Jetzt schon vormerken:
Am 13. März 2016 Landtagswahl • Weiland wählen!



CDU

www.adolf-weiland.de

Ihr
Draht
nach **Mainz.**

CDU

Adolf

Dr. Weiland



Am 13. März 2016.
Mit Ihrer Stimme!