

Ihr zuverlässiger Partner  
Fleisch, Fleischwaren, Comestibles

## Kalbs - Haxen Gemüse Rotwein - Jus

### Man braucht für 4 Personen:

4 stk	Kalbs - Haxen
4 Zweige	Stangensellerie
4 stk	Rüebli
1 stk	Schalotte
4 el	Oliveneröl
2 dl	Rotwein
2 dl	Fleischbouillon
1 Bund	Petersilie, glattblättrig
2 Zweige	Rosmarin
400 gr	Pelattitomaten
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Stangensellerie und Rüebli rüsten und in etwa  $\frac{1}{2}$  cm grosse Würfelchen schneiden.

Die Schalotte schälen und fein hacken.

Die Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder Schmortopf das Olivenöl erhitzen und die Haxen auf beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Im Bratensatz Schalotte, Stangensellerie und Rüebli anrösten.

Rotwein und Bouillon dazugießen und aufkochen. Die Kalbshaxen wieder beifügen und alles zugedeckt auf kleinem bis mittlerem Feuer 45 Minuten schmoren lassen.

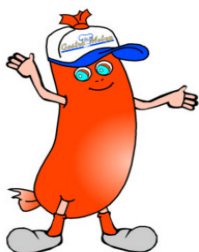
Inzwischen die Petersilienblätter und die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Nach 45 Minuten Schmorzeit die gehackten Kräuter sowie die Pelattitomaten samt Saft beifügen.

Die Kalbshaxen weitere 45 Minuten schmoren lassen; das Fleisch soll so weich sein, dass es sich vom Knochen zu lösen beginnt.

Die Sauce am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Teigwaren, Spätzli, Polenta



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"