

Rindshaxe an Balsamicosauce

Zutaten für 4 Personen

1 grosse Karotte
1 grosse Zwiebel
1 Stück Sellerie
4 grosse Rindshaxen
1 EL Mehl 1/2 TL Kräutersalz
1/4 TL Paprikapulver
wenig schwarzer Pfeffer
2 EL Rapsöl
2 dl Rotwein
3 dl Fleischfond
1 Lorbeerblatt
3 EL Aceto balsamico
4 EL Rahm

Das Gemüse waschen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Haxen unter fliessendem Wasser kalt abspülen und trockentupfen. Jede Haxe rundum 3 x einschneiden, damit sie beim Braten nicht hochrollt. Gewürze mit dem Rapsöl mischen und die Haxen damit einpinseln. Mit Mehl bestäuben.

Einen Bräter erhitzen, die Haxen darin rundum kräftig anbraten. Wenn nötig etwas Öl dazugeben. Das Gemüse kurz mit dünsten. Mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Den Fond beigeben und das Lorbeerblatt dazulegen.

Die Haxen zugedeckt bei mittlerer Hitze 90 Minuten weich schmoren.

Die Haxen aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Das Lorbeerblatt entfernen. Die Sauce auf 2.5 dl einkochen.

Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Balsamico und Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Haxen wieder in die Sauce geben und gut heiss werden lassen.

Dazu passen Nudeln oder Polenta.

Zeitaufwand:

15 Minuten + 90 Minuten schmoren