



Kalbshaxen im Madeira geschmort

Kalbshaxen mit nur wenig Zutaten in der Pfanne geschmort. Für einmal ohne die typischen Schmorzutaten wie Röstgemüse (Mirepoix), Tomatenpüree, Lorbeer, Nelken etc., sondern nur Zwiebel, Rosmarin, Weisswein und Madeira bestimmen den Geschmack.

Zutaten (2 Portionen)

2 Kalbshaxen (Scheiben)
1 mittlere Zwiebel
3-4 dl Weisswein
1dl Madeira
Bratbutter
Rosmarin
Hühner-Bouillon oder Kalbsfond
etwas Mehl
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kalbshaxen salzen und pfeffern, leicht bemehlen und im nicht zu heissen Bratbutter gemächlich während 10-15 Minuten anbraten. Dick geschnittene Haxen auch seitlich anbraten.

Haxen aus der Pfanne nehmen und die grobgehackte Zwiebel anrösten bis sie leicht bräunlich sind. Mit ca. 1 dl Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Nochmals 2dl Weisswein zugeben, kurz aufkochen, 0,5 dl Madeira zugeben und Rosmarin im Gewürzsäckchen begeben. Die Bouillon im Weinsud auflösen. Kalbshaxen auf die leicht simmernde Sauce legen und ca. 1 1/2 bis 2 Stunden zugedeckt auf der Herdplatte schmoren. Die Haxen ab und zu mit dem Fond übergiessen und nach Hälfte der Schmorzeit wenden. Bei Bedarf Weisswein nachgiessen. Gegen Schluss den Rest des Madeiras zugeben.

Rosmarin: Wenn verfügbar, legt man einen frischen Rosmarinzweig dazu. Getrockneter Rosmarin gibt man am besten in einen selbstbefüllbaren Teebeutel ab (erhältlich in der Drogerie) und legt diesen in den Fond.



Links der Rosmarin-Gewürzbeutel

Angerichtet

mit gebratenem Reis mit Pepperoniwürfelchen und Fenchelgratin.

