



## Kalbshaxen mit Peperoni und Kartoffeln

Haxen, Kartoffeln und Peperoni werden zusammen in einer Pfanne zubereitet, trotzdem ist es kein Eintopfgericht. Peperoni und Kartoffeln werden erst zum Schluss auf die Kalbshaxen gelegt und mitgeschmort. Der Schmorsud mit Zwiebel, Madeira und Bouillon ist einfach, geschmackvoll und harmoniert gut mit dem Geschmack der mitgegarten Peperoni. Beim Anrichten werden die Haxen mit Gremolata bestreut, einer Mischung aus Petersilie und Zitronenzesten, die dem Gericht einen frischen Duft verleiht. Ein Finish nach klassischer, italienischer Art.

### Zutaten (2 Portionen)

2	Kalbshaxen à ca. 160g
60g	Zwiebel
1Tl	Tomatenpüree
1dl	Madeira oder weisser Portwein
1,5dl	Hühnerbouillon
200g	Peperoni, rot und grün
250g	Kartoffeln festkochend
	Bratbutter
1El	Zitronenzesten
1	kleine handvoll glatte Petersilie
	Salz und Pfeffer, wenig Mehl

### Zubereitung

Bindegewebe an den Rändern der Haxe 2-3 mal einschneiden, damit die Haxe beim Anbraten nicht einrollt. Haxen beidseitig salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Haxen beidseitig eher leicht anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Tomatenpüree

zugeben und leicht anrösten. Mit Madeira ablöschen und etwas einkochen lassen, Bouillon zugießen und die Haxen in die Sauce legen. Zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Peperoni mit dem Sparschäler schälen, die Kerne und weisse Häutchen entfernen. Zu groben Stücken schneiden. Kartoffeln schälen und zu Klötzen schneiden. Nach 50 Minuten auf die Haxen geben und leicht salzen. 20 Minuten zugedeckt mitschmoren. Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten schmoren, damit die Sauce etwas einkocht.

Gremolata: Petersilie fein hacken. Zesten von der Zitronenschale abziehen, darauf achten, dass die Zesten eher kurz geraten. Beides miteinander vermischen.

Kalbshaxen mit reichlich Sauce auf Tellern anrichten und mit Gremolata bestreuen. Kartoffeln und Peperoni dazugeben.







