



Rindshaxe an Bier-Senf-Sauce

Die grosse, dicke Rindshaxe brachte gut 550g auf die Waage. Auch wenn da ein stattlicher Knochen mit dabei ist, reicht das Stück für zwei Personen. Mit ihrem hohen Gehalt an Bindegewebe ist sie ein ideales Schmorstück. Das Bindegewebe geliert dabei und macht das Fleisch saftig und weich. Dazu verleiht es dem Fleisch auch einen kräftigen Geschmack. Das braucht Zeit: Gut 2 1/2 Stunden muss die Haxe schmoren. Die gehaltvolle Sauce mit Bier und Senf, angereichert mit ein paar Silberzwiebeln, passt ausgezeichnet dazu.

Zutaten (2 Portionen)

1	Rindshaxe, ca. 550g
50g	Zwiebel
2-3	Knoblauchzehen
1Tl	Tomatenpüree
3,3cl	dunkles Bier
1,5El	milder Senf
1Tl	Rindsbouillon (Extrakt)
2-3	frische Rosmarinzweige
1Tl	Rohrzucker
50g	Sauerrahm
12	Silberzwiebeln
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Rindshaxe beidseitig salzen und pfeffern. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Bier, Senf, Rohrzucker und Bouillonextrakt in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verquirlen.

Rindshaxe in reichlich Bratbutter nicht allzu heiss anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und glasig dünsten. Tomatenpüree zugeben, vermischen und 2-3 Minuten mitdünsten.

Das mit Senf verquirlte Bier zugiessen, die Rosmarinzweige zugeben und die Sauce aufkochen. Dabei mit dem Schwingbesen durchrühren, bis sich der Schaum gesetzt hat. Rindshaxe in die Sauce legen und zugedeckt 2 Stunden leicht köchelnd schmoren lassen. Dabei 2-3 mal wenden.

Haxe aus der Pfanne nehmen, Sauerrahm und Silberzwiebeln zugeben und kurz und kräftig aufkochen. Rindshaxe in die Sauce legen und ein weitere halbe Stunde leicht köchelnd schmoren.

Haxe mit viel Sauce anrichten und mit gehackter Petersile bestreuen.









