



Rindshaxen mit Peperoni und Zwiebel geschmort

Die Rindshaxe mal nicht mit dem klassischen Röstgemüse, sondern mit Zwiebeln, Peperoni und etwas Tomatensauce geschmort. Gewürzt mit Knoblauch, Lorbeer, Nelken und Pfeffer. Das kommt dem Ungarischen Gulasch sehr nahe. Nebenbei bemerkt: Das Fleisch von der Haxe ist in Ungarn für einen guten Gulasch erste Wahl. Es ist reich an Bindegewebe und daher ideal für ein Gericht, das lange geschmort wird. Das Fleisch wird weich, besitzt trotzdem einen guten Biss und bleibt vor allem sehr saftig. Während der langen Schmorzeit, 2 1/2 Stunden, werden die Zwiebeln sehr weich und machen die Sauce schön sämig, ohne dass diese abgebunden wird.

Das Knochenmark löst sich während der langen Schmorzeit und wird von der Sauce aufgenommen, so kann man es eben nicht mehr als besonderes Häppchen geniessen, dafür bereichert es die Sauce mit feinem Aroma.

Zutaten (3 Portionen)

- 3 Rindshaxen (Scheiben)
- 1 grosse, rote Peperoni
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 grosse Knoblauchzehen
- 2El Tomatensauce (Passata di Pomodoro)
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Nelken
- 20 Körner Kampotpfeffer (zerstossen)
- 1dl Weisswein
- 1,5dl Hühnerbouillon
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- Bratbutter

Zubereitung

Vorbereiten:

Peperoni schälen (das geht gut mit dem Sparschäler) und in ca. 5mm dicke und 4cm lange Streifen schneiden. Zwiebel vierteln und längs zu ca. 3mm dicken Streifen schneiden.

Damit sich die Haxen beim Braten nicht einrollen, schneidet man vor dem Anbraten das Bindegewebe auf der Aussenseite ein paar Mal ein.

Rindshaxen trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben und in reichlich Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten. Die Haxen sollen stellenweise nur leicht braun werden. Werden sie zu stark angebraten, so wird der Bratensatz schwarz und bitter.

Haxen aus der Bratpfanne nehmen, Peperoni und Zwiebel in der gleichen Pfanne leicht anrösten, sobald die Zwiebelstreifen Röstspuren zeigen (nach ca. 3-4 Minuten) Tomatensauce zugeben und vermischen. Nochmals ca. 3-4 Minuten rösten.

Mit Weisswein ablöschen, leicht einkochen lassen, die Bouillon dazugießen und die Gewürze zugeben.

Rindshaxen auf den Sud legen und zugedeckt 2 1/2 Stunden schmoren lassen. Die Sauce sollte nur leicht köcheln. Die Haxen ab und zu wenden (3-4 mal). Die letzte halbe Stunde ohne Deckel schmoren lassen, damit Flüssigkeit verdampft und die Sauce etwas eindickt.

Bei den fertig geschmorten Haxen hat sich das Fleisch von selber von den Knochen gelöst und die Haxen fallen fast auseinander.







Rindshaxe auf die Sauce legen und zugedeckt schmoren....



... nach 2 1/2 Stunden.