

Heidis Haxen - Kalbshaxen mit Kartoffelstock

Rezept für 10 Personen

Kalbshaxen:

Zutaten:

10 kleine Kalbshaxen
Öl
Gewürzmischung
Senf
1 Zwiebel besteckt mit Nelken
500 g Rüebli in Stengeli geschnitten
3,5 EL Mehl
2 dl Weisswein
7,5 dl Bouillon
2 EL Bratensaucepulver
2 Lorbeerblätter
1 Essigpfefferoni
Majoran
Rosmarin
Basilikum
Chili
1 KL grüner Pfeffer

Zubereitung

Öl in grosser Pfanne erhitzen, Haxen beidseitig kräftig anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Mit Gewürzmischung und Senf auf einer Seite bestreichen. Im restlichen Öl die besteckte Zwiebel und die Rüeblistengeli kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen. Evt. etwas Öl nachgeben und erhitzen. 3,5 EL Mehl darin dünsten, mit 2 dl Weisswein ablöschen. 7,5 dl Bouillon zugeben + 2 EL Bratensaucepulver. Würzen mit Gewürzmischung, Majoran, Rosmarin, Basilikum, wenig Chili, 2 Lorbeerblätter und 1 KL grüner Pfeffer. 1 Essigpfefferoni und die besteckte Zwiebel mit den Haxen in die Sauce geben und ca. 1,5- 2 h köcheln lassen. 30 Min. vor Garzeitende die Rüebli begeben.

Alle grossen Gewürzzutaten: Zwiebel, Essigpfefferoni, Lorbeerblätter, aus der Sauce nehmen und die Haxen anrichten.

Kartoffelstock

Zutaten:

2 kg Kartoffeln
3 EL Salz
40 g Butter
Streuwürze
Muskatnuss
2 dl Rahm

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in Pfanne geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen, Salz begeben und auf mittlerer Stufe weich kochen. Wasser ableeren. Butter zugeben, würzen mit Streuwürze und Muskatnuss. Kartoffeln mit Mixer pürieren und nach und nach den Rahm beifügen. Menge je nach Belieben der Konsistenz des Kartoffelstockes.