

# Geschmorte Kalbshaxen (Jarret de veau)

Zutaten für 10-12 Personen

4,5 kg	Kalbshaxen (3 à 1,5 kg)
1 kg	klein geschnittenes Suppengemüse
2	gehackte Zwiebeln
5	gehackte Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenpüree
0,5 lt	Rotwein
1 lt	Bouillon oder Kalbsfond
etwas	Bratbutter
etwas	Puderzucker
3	Lorbeerblätter
	Pfefferkörner
2 TL	Kräuter der Provence
2 TL	frischer Ingwer
1	gewaschene, geriebene Zitronenzeste (Schale)
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Die ganzen Haxen waschen, trocknen und gut mit Salz und Pfeffer einreiben.

In einer Deckelpfanne oder Bräter die Bratbutter erhitzen und die Haxen bei Mittelhitze braun anbraten.

Die Haxen beiseite legen und in dem Bratensatz den Puderzucker braun karamelisieren lassen, das Tomatenmark, Gemüse und Zwiebeln zugeben. Mit dem Rotwein ablöschen, den Bratensatz lösen und alles etwas einkochen lassen.

Die Bouillon oder den Kalbsfond zugießen und die Haxen einlegen.

Mit dem Deckel schliessen und im Ofen im unteren Drittel bei zeitweiligem Wenden der Bratstücke ca. 3-4 Stunden garen.

Bei Bedarf etwas Bouillon oder Fond nachgiessen.

Das Fleisch ist gar, wenn es sich vom Knochen löst.

Zum Anrichten die Fleischstücke vom Knochen nehmen und gegen die Fasern tranchieren.

Mit der pürierten und abgeschmeckten Bratensauce übergießen und servieren.