



Rindshaxe im Rotwein und Balsamico geschmort

Die beim türkischen Metzger gekaufte Rindshaxe wog mit Schwarte gut 400g. Die Schwarte sollte nicht weggeschnitten werden, da sie beim Schmoren geliert und der Sauce neben zusätzlichem Geschmack eine leichte Bindung verleiht. Die Haxe enthält reichlich Bindegewebe das ebenfalls geliert und das Fleisch schön weich macht - die Haxe ist das Highlight unter den Schmorstücken! Sie wird in einem kräftigen Sud mit Rotwein und Balsamico geschmort. Rohrzucker mildert die kräftige Säure der Sauce und gibt ihr einen runden Geschmack, macht sie aber nicht süß und verleiht ihr zudem beim Einkochen eine leicht sirupartige Konsistenz. Rüeblli und Frühlingszwiebel werden separat zubereitet, da sie so knackiger sind und schöner aussehen, als wenn sie zusammen mit der Haxe geschmort werden.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Rindshaxe, ca. 400g
- 1dl kräftiger Rotwein
- 5cl Balsamico
- 1,5El brauner Rohrzucker
- 80g Zwiebel
- 2El Passata di Pomodoro
- 3 Knoblauchzehen
- 1,5dl Rindsbouillon
- 3 Lorbeerblätter
- 1-2 Zweige frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

- 1 grosse Frühlingszwiebel
- 1 grosses Rüeblli
- Tafelbutter
- Kräutersalz

Zubereitung

Rotwein, Balsamico und Rohzucker gut miteinander vermischen, damit sich der Zucker etwas auflöst. Haxe in einen tiefen Teller legen und mit der Marinade übergiesen. Mit Folie abdecken und 3 bis 4 Stunden ziehen lassen. Dabei 3-4 Mal wenden.

Haxe aus der Marinade nehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen und beidseitig salzen und pfeffern. Zwiebel halbieren und längs zu Streifen schneiden.

Haxe in Bratbutter beidseitig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel in die Pfanne geben und leicht anrösten, Passata zugeben und vermischen. Marinade, Lorbeer, Rosmarin und Knoblauchzehen (ganz) zugeben und aufkochen. Haxe in die Sauce legen und zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Dabei 2-3 Mal wenden. Deckel abnehmen und die Sauce auf etwas die Hälfte einkochen lassen (ca. 30 Minuten). Lorbeerblätter und Stengel vom Rosmarin herausfischen.

30 Minuten bevor die Haxe gar ist:

Rübli zu ca. 6-7cm langen Stücken schneiden und längs halbieren. Frühlingszwiebel mit dem schönen Teil vom Grün längs zur Schale vierteln. Tafelbutter aufschäumen lassen, Frühlingszwiebel und Rübli leicht anbraten, dabei mit Kräutersalz würzen, ca. 5cl Wasser zugießen und knapp weichschmoren.









