



Rindshaxe an Zwiebel-Tomatensauce

Gute Schmorgerichte geben zwar nicht viel Arbeit brauchen aber viel Zeit zum Garen, das gilt ganz besonders für dieses Rezept. Vor dem Schmoren der Haxe werden Zwiebel und Rüebli während 40 Minuten sanft gedünstet und anschliessend mit Weisswein, Bouillon und Passata geschmort. Hinzu kommen 2 Stunden Schmorzeit für die Haxe. Auch wenn die Zwiebel dabei nicht ganz schmilzt, wird die Sauce ganz schön sämig. Dazu braucht es viel Zwiebel, ungefähr die Hälfte des Gewichtes der Haxe, weil sie auf weniger als einen Drittel einschrumpfen und dabei ein mildes, leicht süssliches Aroma entwickeln. Ein Effekt der auch viel zum typischen Geschmack des ungarischen Gulasch beiträgt.

Zutaten (1 grosse Portion)

1	Rindshaxe, ca. 400g
200g	Zwiebel
100g	Rüebli
2	grosse Knoblauchzehen
1,5dl	Weisswein
3	Lorbeerblätter
1Tl	Oregano, getrocknet
1dl	Rindsbouillon
2dl	Passata di pomodoro
1/2Tl	Zucker
	Pfeffer
	Rapsöl

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken, Rüebli zu kleinen Würfelchen schneiden. Rindshaxe beidseitig grosszügig salzen und pfeffern.

Haxe beidseitig kurz und heiss anbraten, aus der Pfanne nehmen und die Temperatur reduzieren.

Zwiebel, Rüebli und Knoblauch ca. 40 Minuten dünsten, dabei vor allem zu Beginn häufig aufmischen, damit die Zwiebeln keine Röstspuren annehmen. Weisswein zugiessen, Lorbeerblätter und Oregano zugeben und den Wein bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen (10-15 Minuten).

Passata, Bouillon und Zucker zugeben, verrühren und aufkochen. Rindshaxe in die Sauce legen und 1 1/2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Die Haxe bei Halbzeit wenden. Deckel abnehmen und eine weitere 1/2 Stunde köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt.

Die Haxe mit viel Sauce anrichten.









