Rindshaxe mit Knoblauch und Rosmarin gespickt

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 4 h

Aktivzeit: 40 min

Einfach



Zutaten

für 8 Personen

1	Haxe am Stück vom Hinterviertel des Schweizer Rinds (ca. 2 kg)
6	Knoblauchzehen
1 Bund	Rosmarin
1	Rüebli
3	Zwiebeln
200 g	Sellerie
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
5 dl	Weisswein
5 dl	Kalbsbouillon
1 EL	Honig
2	Schalotten
50 g	Butter
400 g	Risottoreis (z.B. Arborio)
4 dl	trockener Weisswein
1.2 l	Geflügelbouillon
600 g	Zucchetti
	Salz
2 EL	Olivenöl
40 g	geriebener Sbrinz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

733	kcal
45 g	Eiweiss
48 g	Kohlenhydrate
32 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Tipp

Fleisch drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Kalte Rindshaxe verlängert die Garzeit.

Zubereitung

1 Rindshaxe mit einem kleinen Messer rundherum in ca. 4 cm Abstand jeweils 1–2 cm tief einstechen. Knoblauchzehen schälen und vierteln. Rosmarin von den Stielen zupfen. Beides abwechselnd in die Einstiche stecken.

2 Rüebli, Zwiebeln und Sellerie schälen und grob schneiden.

3 Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Rindshaxe hineingeben und rundherum 5–6 Minuten anbraten. Mit dem Gemüse in eine hohe Ofenform geben, Weisswein und Kalbsbouillon dazugeben und im vorgeheizten Ofen bei 140 °C (Umluft 120 °C) ca. 4 Stunden schmoren. Dabei gelegentlich wenden. 30 Minuten vor Ende der Garzeit mit Honig bestreichen.

4 Für das Risotto Schalotten schälen, fein würfeln und mit der Hälfte der Butter in einem Topf glasig dünsten. Reis zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Weisswein ablöschen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze langsam köcheln lassen. Dabei nach und nach die Bouillon zugeben, bis ein sämiges Risotto entsteht. Zucchetti in halbe Scheiben schneiden, wenig salzen und mit Olivenöl in einem geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 12–15 Minuten garen.

5 Fleisch der Rindshaxe vom Knochen lösen. Restliche Butter und Sbrinz unter das Risotto rühren. Beides mit dem Bratensud und den Zucchetti servieren. Nach Belieben mit Pfeffer würzen.