Rindshaxe mit rassiger Zwiebelsauce

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 4 h 30 min

Aktivzeit: 1 h

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

1.8 kg	Haxe vom Schweizer Rind
	Salz
500 g	Zwiebeln
2 EL	Bratbutter
2	Lorbeerblätter
6	Wacholderbeeren, gewaschen
4 Zweige	Rosmarin
7 dl	trockener Rotwein
800 g	Krautstiele
60 g	Butter
40 g	Rosinen
0.5	Bio-Zitrone (Saft)
800 g	Kartoffeln, mehlig kochende
2 dl	Milch, warm
	wenig Muskatnuss

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

952	kcal
76 g	Eiweiss
46 g	Kohlenhydrate
37 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Auf Nummer sicher

Rindshaxe auf jeden Fall beim Metzger vorbestellen.

Zubereitung

1 Rindshaxe mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zwiebeln schälen und vierteln. Bratbutter in einem Bräter auf hoher Stufe erhitzen. Fleisch darin 5–6 Minuten rundherum anbraten. Zwiebeln, Lorbeer, Wacholderbeeren und Rosmarin zugeben, etwas andünsten, mit Rotwein ablöschen und mit gut verschliessbarem Deckel bedeckt bei milder Hitze ca. 3–3,5 Stunden schmoren lassen. Dabei gelegentlich wenden.

2 In der Zwischenzeit Krautstiele waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, Krautstiele zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze mit geschlossenem Deckel 20–25 Minuten dünsten. Gelegentlich wenden. Rosinen und Zitronensaft zugeben, beiseitestellen.

3 Kartoffeln schälen, grob schneiden und in reichlich Salzwasser weichkochen. Abgiessen, warme Milch und restliche Butter zugeben, mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerkleinern und cremig rühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Beiseitestellen.

4 Sobald das Fleisch weich ist – die Flüssigkeit sollte auf einen Drittel reduziert sein –, Fleisch aus dem Bräter nehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerzupfen. Wacholder und Kräuter aus dem Bratensaft entfernen. Bratensaft mit den Zwiebeln fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Fleisch in die Sauce geben, leicht erhitzen und mit dem Krautstielen und den Kartoffelstock servieren.