

# Kalb-Haxe mit Bier-Soße und Bayrisch Kraut

**Für 4 Personen**

**Für die Kalbshaxe:**

4 Kalbshaxen (á 300 g)	Salz, Pfeffer	4 EL Sonnenblumenöl
300 g Kalbsknochen	6 Schalotten	300 g Möhren
300 g Staudensellerie	1 TL Tomatenmark	150 ml Rotwein
80 ml Portwein	1 Stiel Rosmarin	1 Zweig Thymian
500 ml Kalbsfond	200 ml dunkles Weißbier	2 TL Speisestärke

**Für das Bayrisch Kraut:**

1 großen Weißkohl	2 EL Schweineschmalz	80 g Speck, durchwachsen
Zucker	150 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein
Weißweinessig	Kümmel, Salz, Pfeffer	

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbshaxen darin rundherum anbraten, herausnehmen. Die Knochen zugeben und ebenfalls braun braten. Schalotten, Möhren und Sellerie putzen bzw. schälen, grob zerteilen und im Bratfett anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Rosmarin und Thymian zugeben. Mit der Hälfte Kalbsfond auffüllen. Die Haxen einlegen. Haxen im vorgeheizten Backofen insgesamt 2 1/2 Stunden braten. Nach 1 1/2 Stunden die Haxen wenden und eventuell noch etwas Kalbsfond dazu gießen. Für das Kraut den Kohl putzen und in Rauten schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Schweineschmalz erhitzen und den Speck darin knusprig anbraten. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Weißkrautrauten hinzufügen und kurz mitschmoren. Gemüsebrühe, Wein und Weißweinessig zugeben. Kümmel zum Kraut geben und alles etwa 15 Minuten bei geschlossenem Topf und milder Hitze garen lassen. Danach den Deckel abnehmen und ca. 5 Minuten offen garen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haxen aus dem Fond nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb passieren und zurück in den Bräter geben. Weißbier zufügen und etwa um ein Drittel einkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden. Abschmecken. Die Haxen mit Sauce und Kraut anrichten. Dazu passen Klöße oder Bauernbrot

Karlheinz Hauser 25. Februar 2013