

## Geschmorte Kalbshaxn mit Rotwein und Erdäpfelpüree

Griaß di Rezepte

Fleischgerichte

Herbst

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Kalbshaxn mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob schneiden. Gemeinsam mit Pfefferkörnern, Lorbeer, Thymian und Rosmarin in den Bräter geben. Mit Rotwein und dem Wasser aufgießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) circa 2 Stunden auf mittlerer Schiene goldbraun garen. Dabei immer wieder übergießen und gelegentlich auch die Kalbsstelze wenden.

Mit einer Küchengabel die Stelze überprüfen, ob diese schon weich gegart ist.

Die Erdäpfel schälen und im Salzwasser weichkochen, Wasser abseihen und die Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken. Milch und Butter mit Salz und Muskatnuss aufkochen und nach und nach mit den Erdäpfeln verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Das Püree warmhalten.

Hokkaidokürbis und den Knollenzeller waschen, den Hokkaidokürbis in hauchdünne Scheiben schneiden.

Knollenzeller schälen, in feine Scheiben schneiden, beides mit Salz, Maroni, Olivenöl und dem Zitronensaft vermengen. Den Bratensaft von der Stelze durch ein Sieb gießen, mit kalter Butter und einem Stabmixer aufmixen oder mit dem Schneebesen einrühren, gut abschmecken. Die Stelze aufschneiden, mit Erdäpfelpüree, Kürbis, Maroni, Zeller und Bratensaft servieren. Mit Erbsensprossen garnieren.



### Zutaten

1 Stück Kalbshaxn

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

2 Karotten

2 Zwiebeln

½ Stück Knollensellerie

3 Knoblauchzehen

5 Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

3 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

500 ml Rotwein

1,2 l Wasser

2–3 EL kalte Butterwürfel

FÜR DAS ERDÄPFELPÜREE:

800 g Kartoffeln (mehligkochend)

200 ml Milch

70 g Butter

frisch geriebene Muskatnuss

100 g Hokkaidokürbis

100 g Knollenzeller

50 g gegarte Maroni

Salz

2 EL Olivenöl

Saft von 1 Zitrone

1 Packung Erbsensprossen