
KALBSSOSSOBUCO IM OFEN GESCHMORT

Vorbereitung 30 Minuten

Kochzeit 60 Minuten

Personen 4

Kochgeräte 1 Bratpfanne
1 Fondue-Caquelon (6 pers.)
ofenfest oder einen
Schmortopf
1 Messer
1 Schälmesser



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 Karotten
- 1/4 Sellerie
- 1 Lauchstange
- Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 40g Tomatenkonzentrat
- 25cl Rotwein
- 15g Mehl
- Öl
- 4 Kalbshaxen
(ca. 220g pro Stück)



Restaurant Le Pérolles

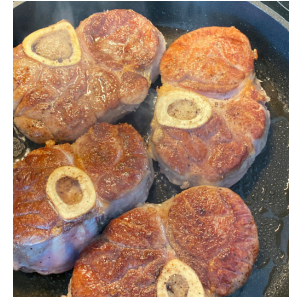
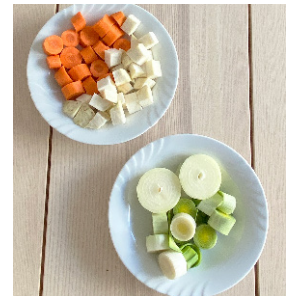
Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

ZUBEREITUNG

- 1** Bratofen auf 200 vorheizen.
Gemüse waschen, rüsten und zuschneiden.
Keim der Zwiebel entfernen (ist sehr bitter).
- 2** Kalbshaxen salzen und pfeffern.
Haxen in der heissen Bratpfanne mit Raps- oder Erdnussöl anbraten, bis zu einer leichten Bräunung.
Kalbshaxen aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen.
- 3** Fett aus der Bratpfanne entfernen, die Temperatur auf die Hälfte zurückstellen, dann die Karotten und den Sellerie anschwitzen lassen.
Die in Hälften geschnittenen Zwiebeln hinzufügen, auf der Schnittseite karamellisieren lassen.
- 4** Sobald alles gut angebräunt ist, den Lauch und des Tomatenkonzentrat begeben, drei Minuten mitbraten lassen.
Anschliessend das Mehl einstreuen und gut umrühren. Den Rotwein Beigeben, die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren, bis die Sauce andickt ist.
- 5** Den Inhalt der Bratpfanne ins Fondue-Caquelon umfüllen.
Die Knoblauchzehe hinzugeben, die Kalbshaxen auf die Masse legen. 4dl Wasser ins Caquelon geben.
Die Petersilie und den Lorbeer dazulegen und alles zum Kochen bringen.
- 6** Für eine Stunde in den Backofen schieben.
Von Zeit zu Zeit umrühren und die Haxen wenden.
Den Gargrat kontrollieren, das Fleisch muss schmelzend weich sein.

BON APPÉTIT



Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch