

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Kalbshaxe mit Cidre

an geschmorten Zwiebeln und Äpfeln

(für 6 Personen)

Haxe

1 Kalbshaxe
50 g Butterschmalz
4 Schalotten
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Calvados
750 ml trockener Cidre
(für eine alkoholfreie Variante herben Apfelsaft verwenden)

geschmorte Äpfel und Zwiebeln

300 g kleine Zwiebeln
4 rote Äpfel
50 g Butter

Soße

250 ml Sahne
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
1 Prise Zuckerr



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Die Schalotten pellen und in dünne Ringe schneiden.

Die **Kalbshaxe** abspülen und trocken tupfen. Butterschmalz in einem großen Topf oder Bräter zerlassen, die Kalbshaxe darin unter Wenden 10 Minuten von allen Seiten anbraten.

Die Schalotten zufügen und unter gelegentlichem Rühren bei geringer Hitze dünsten.

Die Haxe mit Salz und Pfeffer würzen, den Calvados in den Topf gießen und so lange köcheln lassen, bis er verdunstet ist. Dann Cidre in den Topf geben, etwas Salz zufügen, die Temperatur der Herdplatte verringern und die Haxe bei geschlossenem Deckel 2 bis 2 1/2 Stunden schmoren lassen.

Den Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen.

Die **Zwiebeln** pellen und in Würfel schneiden. **Äpfel** halbieren, entkernen und würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Herausnehmen. Die Äpfel im Zwiebelbratsatz andünsten, bis sie zart, aber noch bissfest sind. Äpfel und Zwiebeln im Backofen warm stellen.

Die **Haxe** aus dem Bräter nehmen, im Backofen warm halten.

Für die **Soße** die Sahne in den Bratsatz rühren. Zum Binden das Eigelb unterziehen und erwärmen, nicht kochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum **Servieren** die Haxe in Scheiben schneiden, diese auf eine vorgewärmte Servierplatte legen, mit etwas Soße übergießen und die geschmorten Äpfel und Zwiebeln außen herum anrichten. Die restliche Soße dazu reichen.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen