

Kalb hintere Haxe ca. 1,9kg

Die hintere Kalbshaxe ist ein kräftiges, saftiges Teilstück mit einem hohen Anteil an Bindegewebe und Markknochen. Beim langsamen Schmoren wird das Bindegewebe zart und verleiht dem Gericht eine sämige, geschmackvolle Sauce. Typische Zubereitungen für die hintere Kalbshaxe sind:

1. Geschmorte Kalbshaxe (Klassiker)

Vorbereitung: Die Haxe wird rundherum angebraten, um Röstaromen zu erzeugen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und im Bratfett Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) anbraten.

Zubereitung: Nach dem Anbraten das Gemüse mit Brühe, Wein oder Fond ablöschen, die Kalbshaxe zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze für 2-3 Stunden schmoren lassen.

Serviervorschläge: Klassisch mit Kartoffelpüree, Polenta oder Wurzelgemüse. Die Sauce wird aus dem Schmorfond gemacht, oft mit etwas Tomatenmark und frischen Kräutern verfeinert.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	EU
Schlachtalter	weniger als 8 Monate
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

TILS GmbH
Marie-Curie-Str. 14-20 53332 Bornheim Deutschland