

## Kalbshaxen mit Pilzen an Dörrtomatensauce

### Zutaten

Zubereitung: ca. 1 Stunde  
Schmoren: ca. 1 ¼ Stunden

Für 6 Personen

Haxen:

6 Kalbshaxen, je ca. 200 g

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, in Scheibchen geschnitten

1 Stängel Stangensellerie, gerüstet, in Streifen geschnitten

1 Rüebli, gerüstet, in Stängelchen geschnitten

1 EL Tomatenpüree

1,5 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein

2 dl Fleischbouillon

1 EL Balsamico-Essig

3-4 Thymianzweiglein

3-4 Oreganozweiglein

1 Lorbeerblatt

6-8 Dörrtomaten in Öl, abgetropft, in Streifen geschnitten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

250 g gemischte Pilze, z.B. Steinpilze, Pleos, Champignons,  
geputzt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

500 g Nudeln

60 g Butter

je 1 EL Oregano- und

Thymianblättchen

Oregano zum Garnieren



### Zubereitung

1. Haut der Haxen rundum leicht einschneiden, damit sich die Haxen beim Anbraten nicht verformen.
2. Fleisch würzen, in der heissen Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten anbraten, herausnehmen. Alles Gemüse in wenig Bratbutter andämpfen. Tomatenpüree beifügen, kurz mitrösten. Mit Wein und Bouillon ablöschen. Fleisch, Essig und Kräuter dazugeben. Zugedeckt 1-1 ¼ Stunden schmoren.
3. Dörrtomaten zum Fleisch geben, erhitzen, abschmecken.

4. Pilze bei Bedarf zerkleinern. Portionenweise in Bratbutter 4-6 Minuten braten, würzen, warm stellen.
5. Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.
6. Butter schmelzen, Kräuter beifügen, kurz andämpfen.
7. Haxen mit etwas Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen, Pilze dazugeben. Nudeln daneben anrichten, Kräuterbutter darüberträufeln, garnieren. Restliche Sauce in einer vorgewärmten Saucière dazu servieren.

Vorbereiten: Die Haxen können ½-1 Tag im Voraus geschmort werden. Rasch abkühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. 1-2 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ca. 20 Minuten vor dem Servieren langsam erhitzen.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 672 kcal, 53g Eiweiss, 22g Fett, 62g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.

