



Pferde-Haxen nach jurassischer Art

Rezept für 10 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:

- 4 Haxen vom Fohlen, ca. 2.3 kg
- 2 Zwiebeln gehackt
- 1 Karotte
- 50 g Sellerie, in Stifte geschnitten
- 2 Zweige Thymian
- 4 reife Tomaten
- 50 schwarze, entsteinte Oliven
- 1 Esslöffel Tomatenkonzentrat
- 35 g Weissmehl
- 3 dl trockener, kräftiger Rotwein
- 3 dl Rindsbouillon
- Erdnussöl, Olivenöl, etwas Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Haxen mindestens 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

In einem grossen Bräter das Erdnussöl aufwärmen. Die Haxen grosszügig salzen und pfeffern. Kurz im Bräter anbraten, um ihnen etwas Farbe zu geben. Damit sich die Haxenscheiben nicht verformen, bitten Sie Ihren Metzger, die Nerven rund um die Haxen zu durchtrennen. Die Haxen aus dem Bräter nehmen.

Nun das Gemüse der Reihe nach beifügen: Zwiebeln anschwitzen, salzen, um ihnen das Wasser zu entziehen. Die Tomaten in Würfel geschnitten zufügen, etwas Olivenöl nachgiessen. Bräunen, ohne anbrennen zu lassen! Leicht mit Mehl bestäuben, mit dem Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

Die Bouillon dazugiessen und das Fleisch wieder in den Bräter legen. Auf sehr kleinem Feuer während 105 Minuten köcheln lassen, drei bis vier Mal wenden. Eine halbe Stunde vor Ende der Kochzeit die, in kleine Rondellen geschnittenen Oliven in den Bräter geben.

Beilagen:

Die Haxen auf einen Teller geben. Die Sauce mit etwas Bouillon abschmecken, das Gemüse herauslegen. Die Haxen mit der Sauce nappieren, das Gemüse dazulegen, die Olivenrondellen darüber geben. Einen Thymianzweig dazulegen. Dazu passen zarte Kartoffeln oder eine gute Polenta oder auch Kartoffelstock.

Wir wünschen Ihnen „en Guete“!