



# Mein persönliches Back- und Kochbuch

## Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



## Kalbshaxe auf Bayrischer Art

### Zutaten:

- 1 Frische Kalbshaxe
- 5 Zehen Knoblauch
- 1-2 Zwiebel
- 5 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Senf
- Salz
- 1 Teelöffel grob gemahlener Pfeffer
- 1 Zitrone (nur die geriebene Schale davon)



### Zubereitung:

Zitronenschale und Öl zusammen verrühren. Den Knoblauch dazu pressen, den Senf und Pfeffer beifügen, die Zwiebel schälen und grob schneiden. Die Kalbshaxe in einen Brat- oder Gefrierbeutel zusammen mit der Zwiebel geben, dann die Marinade dazu gießen. Den Beutel nahe am Fleischstück verschließen und drehen und wenden, damit sich die Marinade auf dem Fleisch verteilen kann. Mindestens 4-5 Stunden, besser aber über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Dabei 2-3mal wenden.

Die Kalbshaxe aus dem Beutel nehmen und die Marinade in eine Schale abgießen. Die Kalbshaxe rundum salzen. Etwa 1,5 Stunden im Ofen grillen\*, aber nicht zu nahe an der Glut da sonst die Marinade verbrennt. Dabei regelmäßig mit Marinade übergießen, dabei ab und zu wenden.

Die Kalbshaxe ist gar, wenn sich das Fleisch rund um den Knochen zu lösen beginnt.

**\***) Wer keinen Ofen mit Grillfunktion hat, kann die Haxe auch in einem Bräter oder Römertopf ohne Deckel bei 175 Grad ober/Unterhitze braten. Dabei so vorgehen wie beim Grillen, immer wieder mit Marinade oder den eigenen Bratensaft übergießen und ab und zu wenden! Hat den Vorteil dass man aus dem Bratensud eine leckere Sauce zubereiten kann!

Als Beilage empfehle ich Bayrische Semmelknödel.

