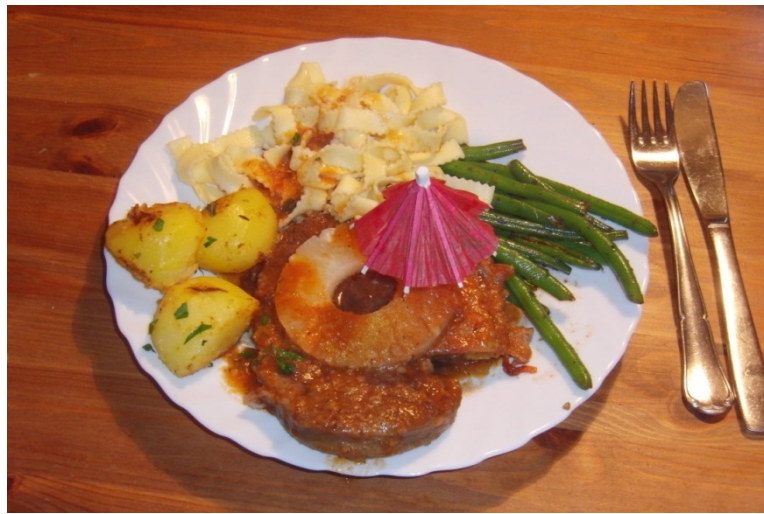


# Kalbshaxe Florida

(Rezept für 5 Personen)



## Zutaten:

8 Scheiben Kalbshaxe

ca. 0,4 L Fleischbrühe

ca. 0,33 L Weißwein

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen in kleine Würfel geschnitten

1 bis 2 Suppengrün (Lauch, Sellerie, Karotte, Petersilie)

2 Dose Tomaten gehackt

Mehl

Salz Pfeffer

1/3 Tube Tomatenmark

etwas Schalen-Abrieb einer Zitrone

Gewürze (Rosmarin, Thymian, Majoran, Basilikum)

## Dekoration:

8 Scheiben Ananas

8 Partyschirmchen (rote Farbe bevorzugt)

## Beilagen:

500g Krausbandnudeln

500g Prinzessbohnen

10 mittelgroße Kartoffeln jeweils halbiert (mundgerecht, sowohl zum Wieder-aus-dem-Mund-fallen als auch zum Zwischen-Zähne-und-Wange-stopfen geeignet)

### **Zubereitung:**

Das Fleisch in Mehl wälzen und in Öl auf beiden Seiten heiß anbraten, dann salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und kurz zur Seite stellen.



In Öl die gehackte Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch und dem Suppengrün anschmoren und anschließend mit Wein ablöschen. Fleischbrühe dazugießen. Thymian, Rosmarin, Majoran, Basilikum Zitronenschale, Tomaten und Tomatenmark zugeben.



Zum Schluss das Fleisch und die Gemüsemischung in einen Bräter geben. Dann bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden und 15 min. bei 180°C im Backofen schmoren lassen.

Nach Beendigung des Schmorvorganges, das mitgeschmorte Gemüse mit einem Pürierstab zu einer Sauce pürieren.

### *Beilagen Zubereitung:*

Prinzessbohnen mit Salz und Pfeffer in der Pfanne braten, etwas der zuvor verwendeten Gewürze dazugeben.

Kartoffeln ein paar Minuten im Wasserbad garen, dann mit Rosmarin in der Pfanne anbraten, salzen und pfeffern.

Krausbandnudeln im Wasserbad kochen.

### **Serviervorschlag für das Gericht (siehe Titelbild):**

Jeder Gast erhält ein Stück Kalbshaxe, darauf die Ananasscheibe und der Partyschirm garniert. Dazu Sauce, Kartoffeln (und/oder) Krausbandnudeln sowie Prinzessbohnen anrichten. Prinzipiell würde auch Reis dazu passen, aber der ist leider aus.

### **Getränkeempfehlung:**

Eine 77er Oberföhringer Vogelspinne (sie ist blumig und überrascht durch ihre fruchtige Frische), ein 75er Klöbener Krötenpfuhl und/oder ein 74er Hupfheimer Jungferngärtchen; das ist Qualität - einer wie der andere! Abgezapft und originalverkorkt von Palhuber & Söhne!



**Wohl zu speisen!**