

HAXEN

auf einem Wintergemüsebett

- 4 Haxen
- 1 grosse Zwiebel
- 1 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 1 El Tomatenpüree
- 1 El Mehl
- 2 dl Rotwein
- 4 dl Bouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Rüebli
- 1 Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Büschel Petersilie
- 1 Zitrone, Schale
- 2 dl Bouillon



-
- Zwiebel in grobe Würfel schneiden.
 - Die Haxen in der heissen Bratbutter allseitig gut anbraten, herausnehmen und würzen.
 - Zwiebel im Bratensatz kurz andünsten, Tomatenpüree dazugeben und unter Rühren mitbraten. Mit Mehl bestäuben und unterrühren, mit Rotwein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Lorbeerblätter und Haxen dazugeben, kurz aufkochen.
 - Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 3 Stunden schmoren lassen, eventuell Flüssigkeit nachgiessen.
 - In der Zwischenzeit Rüebli und Sellerie in gleichmässige Würfel schneiden. Lauch längs halbieren und ebenfalls in gleichmässige Stücke schneiden.
 - Rüebli, Sellerie und Lauch in die kochende Bouillon geben, bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten weichdämpfen und abschmecken.
 - Petersilie und Zitronenschale fein hacken.
 - Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Haxen daraufsetzen und mit der Petersilie und Zitronenschale bestreuen.
 - Sauce separat servieren.

Dazu passen

Polenta oder Safranrisotto

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.