

## KALBSHAXEN IM WEISSWEIN GESCHMORT MIT GRÜNEN SEMMELKNÖDELN

### KALBSHAXEN

**Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.**

**Schmoren: ca. 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Std.**

4	Kalbshaxen (je ca. 250 g)
1	Esslöffel Mehl
3/4	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter zum Anbraten
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
3 dl	Weisswein
3	Esslöffel trockener weisser Vermouth (z. B. Noilly Prat)
1	unbehandelte Zitrone, nur 4 Streifen dünn abgeschälte Schale
1	Teelöffel Bouillonpulver (Kalb)
3	Esslöffel glattblättrige Petersilie, fein gehackt
1	Esslöffel Oregano, fein gehackt
1	Esslöffel Rosmarin, fein gehackt

**1** Die Haut der Kalbshaxen ringsum einschneiden. Mehl, Salz und Pfeffer in einem Teller mischen, Haxen darin wenden. Bratbutter im Bratpfanne heiss werden lassen. Haxen beidseitig je ca. 3 Min. anbraten. Fleisch herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.

**2** Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Wein und Vermouth dazugliessen, aufkochen, Zitronenschale und Bouillon begeben. Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Std. schmoren.

**3** Die Hälfte der Kräuter begeben, ca. 5 Min. mitköcheln. Haxen herausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Sauce darübergiessen, restliche Kräuter darüberstreuen.



### SEMMELKNÖDEL

**Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.**

**Ergibt 12 Stück**

ca. 500 g	Semmeli oder Weggli vom Vortag, in Würfeli
1	Knoblauchzehe, gepresst
50 g	glattblättrige Petersilie, grob gehackt
ca. 4 dl	Gemüsebouillon, ausgekühlt
2	Eier, verknüpft
1/2	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
1 Liter	Gemüsebouillon, siedend

**1** Brot und Knoblauch in eine Schüssel geben. Peterli mit der Bouillon pürieren, darübergiessen, ca. 10 Min. stehen lassen, gut mischen.

**2** Eier begeben, Masse würzen, von Hand sehr gut kneten, bis die Masse gut zusammenhält und feucht ist. Knödelmasse in 12 Portionen teilen (siehe Tipps), mit nassen Händen zu Kugeln formen, dabei die Masse gut zusammendrücken.

**3** Knödel portionenweise in die leicht siedende Bouillon geben, ca. 15 Min. ziehen lassen (siehe Tipps).

### TIPPS

– Statt mehrere Knödel einen «Servietten-Knödel» formen: Masse auf eine feuchte Stoffserviette geben, zu einer Rolle von ca. 7 cm Ø formen. Serviette satt aufrollen, Enden mit Küchenschnur binden, 15 Min. bei 90 Grad im Miele Steamer oder Dampfgerar garen.

– Knödel in gefettete, gelochte Steamerschalen geben, 10 Min. bei 90 Grad im Miele Steamer oder Dampfgerar garen.