



Kalbshaxen

für 4 Personen

Zutaten:	4	Kalbshaxen, je 200 g schwer	
	1/2 TL	Basilikum	
	1/2 TL	Rosmarin	
	1/2 TL	Streuwürze	
		schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
	1 TL	Salz	mischen, die Haxen rundum würzen
	1 EL	Mehl	
	3 EL	Öl	im Brattopf erhitzen, Haxen beidseitig anbraten, Öl bis auf einen ganz kleinen Rest abgiessen
	1 EL	Tomatenpüree	neben dem Fleisch kurz andämpfen
	1	Zwiebel, gehackt	
	2	Knoblauchzehen gehackt	mitdämpfen
	1	Lorbeerblatt	beigeben
	2 dl	Rotwein	ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen
	3 dl	Bratensauce angerührt *	dazugiessen, zugedeckt 20 Minuten leise kochen lassen
		oder 2 dl Bouillon	
	je 1	Peperoni rot und grün, gewürfelt	in die Sauce geben, weiterhin zugedeckt kochen lassen, bis das Fleisch gar ist, d.h. sobald sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt (Gesamtschmorzeit: 80 Minuten)
		einige grüne und schwarze Oliven	Haxen anrichten
	4	Tomaten geschält, geviertelt	in der Sauce nur heiss werden lassen, Lorbeerblatt entfernen, alles über das Fleisch giessen.
	2	Eier, hart gekocht, grob gehackt	nach Belieben am Schluss über die angerichteten Haxen streuen.

* Bratensauce würzt nicht nur, sondern bindet die Sauce auch leicht.