Kalbshaxe Mailänderart

(für 4 Personen)

4	Stk	Kalbshaxen (ca. 2½ cm dick)
		Salz, Pfeffer weiss gemahlen, Paprika
20	g	Weissmehl
1	EL	Olivenoel extra vergine
1		kleine Zwiebel geschält
1		Knoblauchzehe geschält
2		Karotten, geschält
150	g	Stangensellerie gerüstet
1		Zweig Majoran frisch
200	g	Weisswein
150	g	Pelati Tomaten
4	dl	Bratensauce
25	g	Petersilie glattblättrig
1/2		Zitrone, Schale

1. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Stangensellerie in feine Würfeli schneiden. Petersilie gut waschen, abtropfen und fein schneiden.
2. Von den Kalbshaxen die Ränder etwas einschneiden.
   Salz, Pfeffer und Paprika mischen, die Kalbshaxen rundum würzen.
   Die gewürzten Kalbshaxen bemehlen.
   Olivenoel im Brattopf erwärmen, Haxen beidseitig anbraten, herausnehmen.
   Majoran und das fein geschnittene Gemüse nun im Bratfond dämpfen.
   Mit Weisswein ablöschen, Pelati Tomaten zerdrücken und beigeben.
   Bratensauce zufügen, gut umrühren. Die Haxen wieder beigeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 1Std. köcheln lassen.
3. Man kann die Haxen auch im Ofen bein180 Grad schmoren lassen, zwischendurch ein- bis zweimal wenden.
   Zitronen gut heiss waschen, an der Raffel reiben und zusammen mit der gehackten Petersilie als Garnitur über die Haxen streuen.