

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:40:40 CET

Beschreibung

Zutaten

4 Kalbshaxenscheiben, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Möhren, 100g Sellerie, Mehl, Schweineschmalz, 2 Lorbeerblätter, Basilikum, 0,25 l helles Bier, 1 Dose geschälte Tomaten, Oregano, Zucker, 2 Eier, 2 Tomaten, Petersilie, Zitronenschale

Zubereitung

Kalbshaxen salzen, pfeffern, mit Knoblauch einreiben und in Mehl wenden. Kräftig anbraten. Zerdrückten Knoblauch, feingehackte Zwiebel, Selleriewürfel und Möhrenwürfel zum Fleisch hinzufügen, Lorbeerblätter dazugeben und mit Bier und 1/4l Wasser löschen. Dosen-Tomaten unterrühren und alles zum Kochen bringen. Würzen und 1 1/2 Std. schmoren lassen. Tomaten brühen, schälen, vierteln und dem Haxen beifügen. Soße abschmecken. Mit hartgekochtem, gehackten Ei, gehackter Petersilie und geriebener Zitronenschale garnieren.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	