



## KALBSHAXE MIT APRIKOSEN UND SAFRAN



Für 4 Personen

### ZUTATEN

1,5 kg Kalbshaxe  
3 Möhren  
1/2 Knollensellerie  
300 g Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
2–3 EL Olivenöl  
zum Anbraten  
250 ml trockener Weißwein  
12 getrocknete Aprikosen  
400 ml Kalbsfond  
1 g Safran  
1 Lorbeerblatt  
1/2 Bund Thymian  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Zunächst etwas Öl im Bräter erhitzen und die Kalbshaxe von beiden Seiten anbraten, mit Salz würzen und herausnehmen. Danach den Knollensellerie schälen, in Würfel schneiden und im Bräter mit dem restlichen Öl anbraten.

Die Möhren ebenfalls würfeln und dazugeben. Schalotten und Knoblauch schälen und zusammen mit den getrockneten Aprikosen kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Thymian hinzufügen und mit Kalbsfond aufgießen. Ein Lorbeerblatt hinein, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen. Nun die Kalbshaxe vorsichtig zurück in den Bräter legen, und im Programm Thermogrillen 150 °C für 80 Minuten im vorgeheizten Backofen schmoren lassen. Nach 45 Minuten wenden und den in 2 TL Wasser eingeweichten Safran hinzufügen.

Zum Anrichten das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit etwas grobem Salz bestreuen. Jetzt die Soße mit dem Gemüse darübergeben.

Wer möchte, serviert dazu Gnocchi oder Risotto.