

Axoa vom Kalb

Kategorie: Fleischgericht

Rezept Nr.: 588

Portionen: 4

| Zutaten | Mengen | Bemerkungen | Links |
|--------------------|-----------|---------------------------------|-------|
| Kalbsschulter | 800 Gramm | | |
| Tomaten | 4 Stück | | |
| Frühlingszwiebeln | 2 Bund | oder Tropea-Zwiebeln | |
| Paprikaschoten | 4 Stück | je 2 rot und grün | |
| Kartoffeln | 12 Stück | Charlotte oder Bamberger Hörndl | |
| Thymian | 0 | | |
| Lorbeerblatt | 1 | | |
| Salz/Pfeffer | 0 | | |
| Kalbsfond | 1 Liter | | |
| Knoblauchzehen | 4 Stück | | |
| Piment d'Espelette | 0 | | |

Zubereitung

Die Axoa ist ein baskisches Traditionsgericht, das man auch mit Rindfleisch zubereiten kann. Es wurde häufig an Markttagen zubereitet, wenn man nicht viel Zeit zum Kochen hatte. Die Axoa lässt sich gut vorbereiten und schmort dann im Ofen 2-3 Stunden vor sich hin, wenn man die Temperatur nicht so hoch stellt wie unten angegeben.

1. Die Kartoffeln schälen und im Topf mit Wasser bedeckt nicht zu weich garen. Alternativ: Schälen, halbieren und auf Bachpapier setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im vorgeheizten Ofen bei 160° - je nach Größe - zwischen 45 - 60 Minuten garen und leicht bräunen.
2. Sofern die Schulter noch nicht entbeint ist, die Knochen entfernen und das Fleisch in nicht zu große Würfel schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. In einer Kasserole in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Thymian und dem Lorbeerblatt würzen.
4. Die Tomaten häuten und entkernen, klein hacken.
5. In einer ofenfesten Form oder einem Bratentopf das Fleisch in etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten, die Paprikaschoten mit den Zwiebeln und die Tomatenstücke zugeben und mit Kalbsfond aufgießen. Das Fleisch soll gerade bedeckt sein. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Im auf 180° vorgeheizten Ofen ca. 1:30 garen. Nach der Hälfte der Zeit den Deckel entfernen, damit die Flüssigkeit reduziert wird.

Vor dem Servieren die Kartoffeln zugeben und nochmals abschmecken, mit etwas Petersilie bestreuen.

Weinempfehlung: Schön sind dazu die Rotweine aus dem Baskenland (z.B. ein Iroulé guy von Brana) oder ein älterer Madiran.

Axoa vom Kalb



Foto Public Domain: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=37871776>

Notizen
