



Anleitung

- Öl in einem grossen Topf (am besten ein Schmortopf) erhitzen, anschliessend Haxen stark auf beiden Seiten anbraten
- Haxen rausnehmen und beiseitestellen
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und andünsten
- Ca. 1dl-2dl Rotwein dazugeben, köcheln lassen
- Anschliessend Tomaten dazugeben und würzen mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach belieben
- Haxen dazugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Stunden mit kleiner Hitze köcheln lassen. Haxen sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein. Falls dies nicht so ist, entweder mehr Tomaten dazugeben oder mit Wasser auffüllen.
- Ca. eine Stunde vor Ende der Garzeit Thymian und Oliven dazugeben.
- Gegen Ende der Garzeit nochmals abschmecken: evtl. noch Tomatenmark dazugeben, falls mehr Tomatengeschmack rein soll.
- Sobald das Fleisch von den Knochen fällt, sollte es gar sein.

Rindshaxen in Tomaten

für ca. 4 Personen



Zutaten:

- 4 Rindshaxen (ca. 200-300gr)
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1dl – 2dl Rotwein
- Ca. 500gr Tomaten gehackt aus der Dose
- Thymian frisch
- 100-200gr schwarze Oliven
- Salz / Pfeffer / Gewürze
- Nach belieben:
Tomatenark

Tip

Dazu eignet sich
perfekt Polenta
oder Ebly.