

# Kalbshaxen an Thymian Rahmsauce

4-Personen

---

## Zutaten:

4	-	Kalbshaxen je cirka 200 gr
wenig	-	Mehl
etwas	-	Oel zum anbraten
1	-	dl Weisswein
2	-	dl Fleischbouillon
½	-	Zitrone, nur abgeriebene Schale
2-3	-	Kalbsknochen, nach Belieben
250	-	gr kleine Champignons
½	-	EL frische Thymianblättchen
2	-	Knoblauchzehen gepresst
2	-	dl Halbrahm
½	-	TL Maisstärke, Maizena
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

## Zubereitung:

Die Haxen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch sparsam bemehlen.

Oel im Brattopf heiss werden lassen, Haxen beidseitig anbraten und herausnehmen.

Den Bratsatz mit Weisswein auflösen. 2-3 Minuten köcheln, Bouillon dazugiessen und Zitronenschale beifügen, aufkochen.

Hitze reduzieren und die Haxen sowie nach Belieben Knochen in die Flüssigkeit geben.

Zugedeckt cirka 50-Minuten köcheln. Dann Champignons, Thymian und Knoblauch zugeben, zugedeckt weitere 20-Minuten köcheln. Gesamtschmorzeit: cirka 75-Minuten

Knochen und Haxen herausnehmen. Haxen anrichten, warm stellen.

Das mit dem Halbrahm angerührte Maizena zur Sauce giessen, 2-3 Minuten köcheln. Eventuell nachwürzen.

Zu den Haxen servieren.