



Blätterteig Rindshaxen-Pie

MIT LEBKUCHENSAUCE



Ueli Hof
www.uelihof.ch

Zutaten Marinade

1.2 kg Rindshaxe am Stück
3 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Salbei
Salz & Pfeffer
Olivenöl

Zutaten Lebkuchen-Pie

5 Karotten | klein schneiden
1 Lauch | klein schneiden
1 Stangensellerie | klein schneiden
3-4 Zwiebeln | in feine Scheiben geschnitten
4 Knoblauchzehen | in feine Scheiben geschnitten
6 Lorbeerblätter
1 EL Pfefferkörner
1 TL Wacholderbeeren
1 Rotwein Flasche
1 L Fond (Gemüse oder Rind)
120 g Lebkuchen | Rezept auf unserem Blog
500 g Blätterteig
1 Ei | verquirlt

Ergibt ca. 6 Portionen.

Zubereitung

1. Rindshaxe zuerst mit Salz und dann mit Olivenöl einmassieren
2. Alle Kräuter für die Marinade darüber verteilen, das Fleisch über Nacht in der Marinade ziehen lassen.
3. Mit einem der äusseren Lauchblätter ein «Bouquet garni» mit den Kräutern der Marinade, sowie Pfeffer, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren schnüren.
4. Fleisch trocken tupfen, im Schmortopf auf hoher Hitze auf allen Seiten anbraten und beiseitestellen.
5. Auf mittlere Hitze reduzieren, Zwiebeln und Knoblauch dünsten und das restliche Gemüse in den Topf geben.
6. Fleisch zurück in den Topf geben und mit der ganzen Flasche Rotwein ablöschen, das Bouquet garni und den Fond ebenfalls dazugliessen.
7. Topf schliessen und im 140°C heissen Ofen etwa 4h schmoren.
8. Wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen ablöst, Topf aus dem Ofen nehmen, Fleisch beiseitelegen. Den Rest durch ein Sieb passieren.
9. Die Flüssigkeit aufkochen, den Lebkuchen rein bröseln und die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren.
10. Fleisch vom Knochen lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den grösseren Gemüse-Stücken zurück in die Sauce geben.
11. 2/3 des Blätterteigs für den Boden dünn auswallen (ca. 3mm dick) und in eine ofenfeste Form geben. Knochen senkrecht in die Form stellen und die Form mit der Fleischmischung auffüllen.
12. Das andere Blätterteig Drittel ebenfalls dünn für den Deckel auswallen und in der Mitte ein Kreuz einschneiden.
13. Die Blätterteigränder des Bodens mit dem verquirlten Ei bepinseln und mit dem Deckel bedecken - Das Knochenstück ragt nun durch das Kreuz hinaus.
14. Die Ränder des Bodens nach oben legen und mit dem Deckel verbinden. Den Deckel mit Ei bepinseln und bei 180°C für ca. 40-50min in den Ofen schieben. Danach herausnehmen, leicht auskühlen lassen.

En Guetä!