

Zubereitung Beef-Hammer / Haxe Aus dem Ofen

Interessante Details:

Die Haxe oder das Bein vom Rind kennen viele in gesägter Form als Beinscheibe im Suppenansatz. Doch das recht von Sehnen durchzogene Fleisch eignet sich erstaunlich gut als Schmorbraten.

Zubereitung: ca. 2-3 Std, bei mittlerer Hitze



Vom Grundprinzip ist der Beefhammer ein klassischer Haxenbraten. Da die Rinderhaxe aber etwas kerniger im Biss ist, ist ein langsamer, schonender Garvorgang erforderlich.

Dazu den Beefhammer nach dem Auspacken ggf. trockentupfen, mit groben Salz einreiben und von allen Seiten einmal scharf anbraten und braun anrösten. In derselben Pfanne dann gewürfeltes Röstgemüse wie Zwiebeln, Karotten, Knollensellerie mit einem Löffel Butter auf mittlerer Stufe anrösten.

Nach dem Anbraten das Gemüse erst mit etwas Tomatensaft und einer halben Flasche Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen.

Dann die angebratene Haxe in einen tiefen Bräter, Römertopf oder Ähnliches legen, den Bratenansatz aus der Pfanne über die Haxe gießen und anschließend den Bräter mit Gemüse- oder Rinder-Fond und Tomatensaft auffüllen und ggf. mit Salz, Pfeffer und aromatischen Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Salbei würzen.

Den Ofen auf 150°C stellen und den Bräter in den Ofen schieben. Während des Garvorgangs kann man die Haxe mit einer Zange oder einer Gabel alle 30 Minuten wenden, damit diese auch gleichmäßig gart. Nach ca. 2,5 bis 3 Stunden langsamen, schonenden Garens sollte die Haxe soweit sein. Dies erkennt man daran, dass sich etwas Fleisch sehr leicht abrupfen lässt. Durch das Schmoren im Sud bekommt man ein sehr gutes und zartes Garergebnis. Die Flüssigkeit, in der die Haxe schmort, regulierte die Gartemperatur auf knapp unter 100°C. Schiebt man einen Braten zu heiß in den Ofen, ziehen sich die Sehnen zu stark zusammen und verformen den Braten zu sehr, was zur Verlängerung der Garzeit führt.

Ist die Haxe dann soweit, kann man diese mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und vorerst beiseite stellen. Wenn man diese nun mit etwas Frischhaltefolie belegt und im ausgeschalteten Ofen warm hält, trocknet die Außenseite nicht so stark aus.

Nun gießt man den Sud durch ein Sieb. Dieser muss der nun nur noch durch Köcheln reduziert und abgeschmeckt werden. Wer möchte, kann auch den Sud vor dem Reduzieren ganz dezent mit etwas Stärke binden. Diese Bindung verstärkt sich dann vor allem noch durch das Einkochen.