



Das
**Bahn-
Rezept**
des Monats
Juli

Stefan Marquards „Kalbshaxe“

Wenn Sie im Juli mit der Deutschen Bahn fahren, verwöhnt Sie das Bordrestaurant mit Gerichten von TV-Koch Stefan Marquard, z. B. mit einer geschmorten Kalbshaxe. Denn unter dem Motto „TV-Köche tischen auf“ gibt es pro Monat drei Aktionsgerichte in den Speisewagen der Fernzüge.

Für 4 Portionen: 1 Kalbshaxe mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker würzen. In Olivenöl rundherum anbraten, herausnehmen. 1 Zwiebel und 1 Möhre würfeln, mit 2 Knoblauchzehen im Bratfett andünsten. 500 ml Weißwein angießen, einkochen lassen. Haxe zugeben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Im heißen Backofen bei 120 °C ca. 2 ½ Std. garen. Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden. Soße passieren, einkochen. Dazu: Serviettenknölscheiben und Rahmwirsing.