



# ALLGÄUER KÄSESTRASSE

## Rezept für Gratin von gekochter Kalbshaxe mit Käse gratiniert:

Kalbshaxe mal mit Bergkäse. Das Rezept stammt vom Küchenchef des Hotels Tannenhof in Weiler-Simmerberg.

### Zutaten:

2 Kalbshaxen, 1 Lorbeerblatt, 10 schwarze Pfefferkörner, 3 Karotten, 1 Stange Lauch, 1 kleinen Sellerie, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20g Butter, 200g Sahne, 100g Creme fraiche, 500g Mangold, 150g Bergkäse, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kalbshaxen mit den Gewürzen, Gemüse und einer Zwiebel in kaltem Wasser aufsetzen und langsam (1 Stunde) köcheln lassen. Das Fleisch vom Knochen lösen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Sellerie ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Butter andünsten, Sahne und Creme fraiche zugeben und aufkochen. Würzen.

Kalbshaxenscheiben, Sellerie und grob geschnittenen Mangold dachziegelförmig in eine feuerfeste Form schichten, mit Bergkäse bestreuen, mit Sahnemischung übergießen und im Ofen nochmals 40 Minuten bei 160°C überbacken.