

Rezeptvorschlag

Geschmorte Kalbshaxe an Weizenbett

Keskek: traditioneller Weizeneintopf

Zutaten:

100 g	Weizen
30 g	Butter
5 g	Salz
250 ml	Wasser

Zubereitung:

Den gründlich gewaschenen Weizen mit Wasser in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Das Getreide im geschlossenen Topf circa zwei Stunden köcheln lassen. Nach Bedarf mehr Flüssigkeit hinzugeben, um zu vermeiden, dass der Weizen ansetzt. Das Keskek solange garen, bis die Weizenkörner weich sind, die gesamte Flüssigkeit reduziert ist und eine cremige Masse entstanden ist. Den Geschmack des Keskeks mit etwas Butter und Salz verfeinern.

Süt Dana Incik: Kalbshaxe

Zutaten:

1	Kalbshaxe circa 1500 g
5 g	Salz
2 g	Schwarzer Pfeffer
3 g	Frischer Thymian
2 g	Rosmarin
100 ml	Olivenöl (davon 2 EL zum anbraten)
500 ml	Brühe
1	Zwiebel
1 Bund	Suppengrün
30 g	Tomatenmark
100 g	Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 120 °C vorheizen.
 Die Kalbshaxe unter fließendem Wasser säubern. Die frischen Kräuter grob zerhacken und mit den aufgeführten Gewürzen sowie dem Olivenöl in einer Schüssel zu einer Marinade vermischen. Die Kalbshaxe großzügig mit dem Kräuter-Öl bestreichen.
 Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbshaxe darin von allen Seiten leicht anbraten. Die Haxe aus der Pfanne nehmen und zunächst beiseite stellen.
 Die Zwiebel schälen, das Suppengrün putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in die Pfanne geben worin das Fleisch angebraten wurde und ebenfalls leicht anbraten. Nun das Tomatenmark dazugeben und kurz mitsrösten. Die Brühe hinzugießen, aufkochen lassen und den Pfanneninhalt in einen dicht verschließbaren Bräter geben.
 Die Haxe ebenfalls in Bräter legen und im Ofen circa 12 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Die Haxe mit dem Keskek auf einem Teller anrichten und in Kombination mit heißer Buttersauce servieren.



Für weitere Presseinformationen zum ELA Quality Resort Belek wenden Sie sich bitte an:

Steffen Hager

Senior PR-Manager

Kaus Media Services

Mail: Shager@kaus.net

Fon: +49 511 890 899 31

www.kaus.net

ELA Quality Resort Belek

Pressekontakt: c/o Kaus Communications Limited • Sophienstraße 6 • 30159 Hannover
 Tel. +49(0)511 – 899 890 51 • Fax +49 (0) 511 – 899 890 69
 E-Mail: elaresort@kaus.net • www.elaresort.com • www.kaus.net