



[Drucken](#)

## Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit gefüllten Zwiebeln



Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg Kalbshaxe (ca. 8 Scheiben)
- 300 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Möhren
- 150 ml passierte Tomaten
- 300 ml Rotwein
- 400 ml Kalbsfond
- 1½ EL Olivenöl
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- ½ Bund Thymian
- ½ Bund Melisse
- 80 g Frischkäse
- 40 g geriebener Allgäuer Emmentaler
- Mehl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und vierteln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Beinscheiben mit etwas Mehl bestäuben und in einem schweren Schmortopf in mehreren Portionen bei großer Hitze goldbraun braten. Aus dem Topf nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Schalotten, Möhren und Knoblauch im Schmortopf kurz anbraten. Passierte Tomaten und Beinscheiben zugeben. Mit Rotwein immer wieder ablöschen und vollständig einkochen bis der Wein verbraucht ist. Mit Kalbsfond auffüllen und bei geringer Hitze eine Stunde schmoren.
3. Währenddessen die Zwiebeln schälen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im Ofen 30-40 Min. weich garen. Die Zwiebeln herausnehmen, Zwiebeldeckel abschneiden. Die Zwiebeln bis auf die beiden äußeren Schichten aushöhlen. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die herausgenommene Zwiebelmasse hacken und mit Frischkäse, Emmentaler und den Kräutern mischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zwiebeln mit der Käsemasse füllen und im Ofen bei 200 °C 15 Min. überbacken.
4. Beinscheiben aus der Sauce nehmen und auf Teller verteilen. Die Schmorsauce durch ein Sieb passieren und über das Fleisch gießen, mit den gefüllten Zwiebeln servieren.

### Tipp:

Servieren Sie zu den Beinscheiben am besten Kartoffelpüree oder eine andere Beilage, die die Sauce gut aufnimmt.