



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



KALBSHAXEN BURGER



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Rezept für 4 Burger

Kalbshaxen Burger

Fleisch

1	Portion	Kalbshaxe (ca. 1–1,5 kg)
		Salz & Pfeffer
1	Teelöffel	Paprikapulver (vorzugsweise geräuchert)
2–3		Knoblauchzehen (gehackt oder als Pulver)
1–2	Teelöffel	Liquid Smoke (Flüssigrauch)
12	Zweige	frischer Thymian (alternativ 1 Teelöffel getrockneter Thymian)
200–250	Milliliter	Gemüsebrühe (für den Bräter)

Burger

4	Stück	Burger-Buns (Brötchen)
		Frischer Salat (z. B. Rucola oder Kopfsalat)

Optional: BBQ-Sauce, Trüffel-Mayonnaise oder eine Sauce nach Wahl



1. Vorbereitung

Die Kalbshaxe großzügig mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch, Liquid Smoke und Thymian einreiben. Die Gewürze fest einmassieren. Anschließend die Haxe fest in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen, damit die Aromen tief in das Fleisch einziehen können.



2. Schmoren

Den Ofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Die marinierte Kalbshaxe in einen Bräter legen und die Gemüsebrühe angießen. Achten Sie darauf, dass das Fleisch nicht komplett in der Flüssigkeit schwimmt, aber ausreichend Feuchtigkeit für den Garprozess vorhanden ist. Den Bräter mit einem Deckel fest verschließen und die Haxe für ca. 12 Stunden garen. Durch die niedrige Temperatur wird das Fleisch so zart, dass es später fast von selbst vom Knochen fällt.



3. Fleisch zerzupfen

Nach der Garzeit die Haxe aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch mit zwei Gabeln vorsichtig vom Knochen lösen und in feine Fasern zerzupfen. Das gezupfte Fleisch zurück in den Bräter geben und gut mit dem verbliebenen Bratensaft vermengen.



4. Brötchen anrösten

Die Burgerbrötchen halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett (oder auf dem Grill) goldbraun anrösten.

5. Anrichten

Die unteren Brötchenhälften großzügig mit dem warmen Pulled Kalbfleisch belegen. Den frischen Salat darauf platzieren. Je nach Geschmack BBQ-Sauce oder Trüffel-Mayonnaise hinzufügen. Die oberen Brötchenhälften aufsetzen und leicht andrücken.

Tipps für das gewisse Extra

Toppings: Ergänzen Sie den Burger mit Gewürzgurken (Pickles), karamellisierten Zwiebelringen oder einem Klecks scharfer Sauce.

Beilage: Ein klassischer Krautsalat (Coleslaw) passt durch seine Säure perfekt zum kräftigen Kalbfleisch.



VIEL SPASS BEIM
ZUBEREITEN &
GUTEN APPETIT!

*Chef de Cuisine Palais Keller
- Michael Konietzny*