

## Zutaten für 2-3 Personen:

1 Kalbshaxe mit ca. 2 kg Gewicht  
Salz (3 TL), Pfeffer (1/2 TL), Vegeta (1 TL, selbst gemacht), Paprikapulver (1/2 TL)  
2 EL Sonnenblumenöl

1,5 kg Kartoffeln (geschält und gewaschen)  
Salz (2 TL), Pfeffer (1/2 TL), Vegeta (1 TL, selbst gemacht), Paprikapulver (1/2 TL)  
1 EL Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt wird die Kalbshaxe mit einem Stück Küchenrolle trocken getupft. So haften die Gewürze besser dran.
- 2) Vermischt alle Gewürze für das Fleisch und fügt das Öl hinzu. Reibt mit der entstandenen Paste das Fleisch sorgfältig ein.
- 3) Erhitzt in einem Bräter oder einem größeren feuerfesten Topf genügend Öl (ca. 4-5 EL) und bratet das Fleisch von allen Seiten scharf an.
- 4) Gebt einen Deckel auf den Bräter und schiebt es in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad O/U für ca. 35 min.
- 5) In der Zwischenzeit bereitet ihr die Kartoffeln vor: sind sie bereits geschält und gewaschen, schneidet ihr sie, je nach Größe und Dicke, in Viertel oder Sechstel.
- 6) Würzt die Kartoffeln mit den vorbereiteten Gewürzen und dem Öl. Vermischt alles gut mit den Händen.
- 7) Nach ca. 35 min wendet ihr das Fleisch und fügt die Kartoffeln hinzu. Beides braucht noch etwa 40-45 Minuten im Ofen, bis die Kartoffeln gar sind und das Fleisch schön zart.
- 8) Nach dieser Zeit nehmt ihr den Bräter aus dem Ofen, das Fleisch heraus und deckt es mit zwei Schichten Alu-Folie ab. Lasst es nun 10-15 min ruhen.
- 9) Während das Fleisch ruht, gebe ich die Kartoffeln gerne nochmals in den Ofen bei 230 Grad für 10-15 min, damit die Sauce darunter noch etwas einkocht.
- 10) Erst jetzt kann angeschnitten werden. Wie ich das Fleisch vom Knochen trenne und alles anrichte, seht ihr im Video. Guten Appetit!

**Tipp:** Falls ihr dieses Gericht zu den Feiertagen zubereiten wollt, denkt daran, die Kalbshaxe rechtzeitig zu bestellen. Nur wenige Supermärkte haben sie lagernd. Fragt bei den Mitarbeitern der Feinkost nach oder beim Metzger eures Vertrauens.



### Sastojci za 2-3 osobe:

Teleća koljenica (ca. 2 kg)  
so (3 kašikice), biber (1/2 kašikice), vegeta (1 kašikica domaće),  
crvena mljevena paprika (1/2 kašikice)  
2 kašike suncokretovog ulja

1,5 kg krompira (već oguljen i opran)  
so (2 kašikice), biber (1/2 kašikice), vegeta (1 kašikica domaće),  
crvena mljevena paprika (1/2 kašikice)  
1 kašika suncokretovog ulja

### Priprema:

- 1) U prvom koraku koljenicu dobro osušite pomoću kuhinjskog papira jer se tako začini bolje za nju zalijepi.
- 2) Pomiješajte sve začine za meso i dodajte ulje. Ovu mješavinu dobro utrljajte u meso.
- 3) U pekaču ili većem vatrostalnom loncu zagrijte ulje (ca. 4-5 kašika). Meso na najjačoj vatri dobro popržite sa svih strana da dobije boju.
- 4) Stavite poklopac na pekač i stavite u zagrijanu rernu na 200 stepeni ca. 35 min.
- 5) U međuvremenu pripremite krompir: ukoliko je već oguljen i opran, samo ga još izrežite na četvrtine ili šestine, zavisno od veličine.
- 6) Krompir začinite sa pripremljenim začinima i uljem. Sve rukama dobro pomiješajte.
- 7) Nakon 35 min meso okrenite na drugu stranu i dodajte krompir. Nastavite da pečete još 40-45 min dok krompir i meso ne omekšaju.
- 8) Potom izvadite meso iz pekača i prekrijte sa 2 sloja alu-folije. Ostavite da miruje 10-15 min.
- 9) U to vrijeme krompir vratite u rernu na 230 stepeni 10-15 min da se saft od mesa još malo ukuha.
- 10) Zatim meso možete rezati i servirati. U videu vam pokazujem kako to radim. Prijatno!

**Savjet:** Ako biste ovo jelo rado pripremili za praznike, ne zaboravite da koljenicu na vrijeme naručite. Malo koji supermarket vam je nudi pa je potrebno da je naručite tu ili kod mesara.

