

# KÖFERLI

## FLEISCH UND MEHR

### BBQ Kalbshaxe mit Salbei und „Madeira“ (für 6 Personen)

**Vor- u. Zubereitung:** 40 Min.

**Braten im Ofen / Smoker:** 4 – 5 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

#### Zutaten

1 St. Kalbshaxe am Stück

#### Salbei-Paste

1 Tasse frische Salbeiblätter

4 Knoblauchzehen

½ TL Salz

2 EL Madeira

2 EL Limettensaft

5 EL Olivenöl

#### Madeira Mopp

2 dl Madeira

2 EL Limettensaft

1 dl Wasser

2 EL Olivenöl

#### Zubereitung

1. Am Vortag die Zutaten für die Salbeipaste mit dem Stabmixer zerkleinern und das Olivenöl in einem Strahl dazugeben. Die Haxe gründlich damit einreiben, fest in Folie einwickeln und im Kühlschrank marinieren.
2. Die Kalbshaxe eine Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Den Backofen oder Smoker auf 160°C vorheizen und in der Zwischenzeit alle Zutaten für den Madeira-Mopp verrühren.
4. Die Kalbshaxe in den Ofen oder Smoker legen. 4 – 5 Stunden garen bis die Kerntemperatur von 60°C erreicht ist.
5. Die Haxe alle 30 Minuten moppen.
6. Aus dem Ofen / Smoker nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.
7. Beliebig aufschneiden.
8. Dazu passen saisonale Salate.

#### Zusatzinformationen

- Was ist Moppen? Ursprünglich moppte man grosse Fleischstücke mit einem grossen Wischmopp ein, um sie vom Austrocknen zu bewahren. So kam der BBQ-Mopp zu seinem Namen. Heute nutzt man dazu am besten gebräuchliche, dicke Küchen-Silikonpinsel.