

Ossobuco

Zutaten für vier Personen

1 Kalbshaxe
2 Zwiebeln
2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie
2 Zehen Knoblauch
1 TL Tomatenmark
125 ml Kalbsfond
125 ml Weißwein
1/2 Bund Basilikum
1 Zweig Thymian
1 Zitronenschale gerieben
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer etwas Mehl

Zubereitung:

Die Kalbshaxe von unserem Fleischermeister in 5-6 Scheiben schneiden lassen. Salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Auf mittlerer Flamme im heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun braten. Das Fleisch in eine Bratpfanne legen.

Das Gemüse putzen, würfeln, im Butterschmalz andünsten. Tomatenmark hinzufügen, mit Fond und Wein ablöschen und würzen (Thymian, Basilikum, ...). Das Gemüse über die Haxen geben und im Backofen bei ca. 200 °C ca. 60 Minuten garen. Mit gehackter Petersilie und Zitronenschale bestreut servieren.

Wir empfehlen dazu frische Pasta und einen leckeren Salat.