

# Ossobuco

## (Kalbshaxe in Scheiben geschnitten)

Ossobuco ist ein traditionelles italienisches Schmorgericht. Zur Zubereitung werden die Kalbshaxen in dicke Beinscheiben geschnitten. Die Scheiben werden vor dem Braten in Mehl gewendet, in Butterschmalz angebraten und langsam in Weißwein oder Brühe gar geschmort. Anschließend kommen Kräuter wie Petersilie, Rosmarin, Knoblauch oder Zitrone dazu. Zur Schmorsauce werden zerkleinerte Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Fenchel und Stangensellerie hinzugefügt.

Zutaten für 4 Portionen: 1 Haxe (Kalbshaxe), 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 2 Stangen Staudensellerie, 2 Zehen Knoblauch, 1 TL Tomatenmark, 125 ml Fleischbrühe, 125 ml Wein (weiß), 1/2 Bund Basilikum, 1 Zweig Thymian, Zitronenschale gerieben, 1 Bund Petersilie.

Zubereitung: Die Kalbshaxe 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 Brühe 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. Dazu passen Spaghetti.