

Osso buco

Zutaten für 4 Personen

Kalbshaxen

4		Karotten, mittel	
2	Stangen	Staudensellerie	
1		Zwiebel	
1	Stange	Lauch	
1	Scheibe	Sellerie	Gemüse in Würfel schneiden.
2	EL	Bratbutter	In einem Bräter auf dem Herd erhitzen und das Gemüse darin anschmoren bis es leicht gebräunt ist. Bräter vom Herd nehmen.
4		Kalbshaxen à ca. 300 g	Haxen trocken tupfen, mit Küchenschnur rund binden.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Haxen beidseitig würzen.
4	EL	Mehl	Haxen im Mehl wenden und in der Bratpfanne goldbraun anbraten. Die Haxen auf das Gemüse legen.
2.5	dl	Weisswein	Bratensatz ablöschen und den Wein auf etwa 4 EL einkochen.
4	dl	Fleischbouillon, kräftig	Zum Weisswein geben.
800	g	Tomaten	In Würfel schneiden, in die Bouillon geben und aufkochen.
1	TL	Oregano, getrocknet	
1	TL	Thymian, getrocknet	
1		Lorbeerblatt	
1		Gewürznelke	Gewürze zur Sauce geben.
½	Bund	Petersilie	
2		Knoblauchzehen	Petersilie und Knoblauch hacken und zur Sauce geben.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Sauce abschmecken und über die Haxen giessen. Alles auf dem Herd aufkochen, Deckel auflegen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 2 bis 2½ Stunden schmoren. Gelegentlich etwas Sauce über die Haxen giessen. Haxen aus der Sauce heben, Sauce absieben. Haxen in die Sauce zurücklegen.

Cremolata

2		Zitronen	Schale abreiben.
1½	Bund	Petersilie, glatt	Fein hacken.
3		Knoblauchzehen	Auspressen, mit den restlichen Zutaten mischen.

