

Ossobuco alla Milanese – geschmorte Kalbshaxe



4 Stück	Kalbshaxenscheiben
2 Stück	Möhren
2 Stück	Staudensellerie
1 große	Zwiebel
600 Gramm	Tomaten
1 Bund	Petersilie
2-3 EL	Butter
1/4 Liter	Weißwein
1/4 Liter	Rinderbrühe
2 Stück	Knoblauchzehen
1-2 Zweige	Thymian
2 Stück	Lorbeerblätter
	Salz & Pfeffer zum würzen

Für die Gremolata:

1 unbehandelte	Zitrone
2 Stück	Knoblauchzehen
1 Bund	glatte Petersilie

Die Möhren, Staudensellerie, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und mit der Butter im Dutch Oven bei mäßiger Hitze anschmoren. Sobald das Gemüse etwas Farbe angenommen hat, wird der Dutch Oven auf Seite gestellt.

Als nächstes werden die Kalbshaxenscheiben mit einem Küchengarn zusammengebunden, sodass diese eine kompakte runde Form erhalten. Dann wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer gewürzt und danach in Mehl gewendet. Das überschüssige Mehl abklopfen. Nun werden die Fleischscheiben in einer Bratpfanne in Olivenöl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze hellbraun angebraten. Anschließend wird das Fleisch auf das Gemüse gesetzt.

Das Öl aus der Bratpfanne abgießen. Nun den Weißwein in die Bratpfanne gießen und den Bratensatz in der Pfanne lösen und den Weißwein einkochen bis ca. 5 EL übrig bleiben. In der Zwischenzeit die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, sodass sich die Haut einfach lösen lässt. Die Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. Nun wird die Rinderbrühe, Tomatenstücke, Petersilie, Thymian und Lorbeerblätter zu dem Bratenfond gegeben und kurz aufgekocht. Das Ganze wird nun mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt.

Die Sauce wird nun über das Fleisch im Dutch Oven gegeben. Nun wird das Ossobuco mit geschlossenem Deckel bei ca. 170 Grad für ca. 2 – 3 Stunden geschmort. Zwischendurch immer wieder das Fleisch mit der Sauce übergießen. Sollte die Flüssigkeit zu wenig werden, dann einfach mit etwas Rinderbrühe auffüllen. Das Ossobuco ist fertig, wenn das Kalbsfleisch butterweich ist.

Für den besonderen Kick, wird die Gremolata über das fertige Gericht gestreut. Hierzu wird der Schalenabrieb einer Zitrone, 2 fein gewürfelte Knoblauchzehen und die fein gehackte glatte Petersilie vermengt und über das fertige Gericht gestreut. Bon Appetit!