

Ossobuco alla Milanese

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 6 Personen

Zubereitungszeit: 2,5 Stunden



Zubereitung

Möhren, Staudensellerie, 3 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden. Im Bräter bei mäßiger Hitze 4 Esslöffel Butter zerlassen. Sobald das Fett klar ist, die Gemüswürfel unter Rühren darin leicht anschmoren, bis sie leicht gebräunt sind. Den Bräter vom Herd nehmen.

Kalbshaxen bei Bedarf mit Küchengarnd rund binden. Salzen und pfeffern, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl wieder abklopfen. In einer Pfanne in 6 Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten bei mäßiger Hitze hellbraun braten. Herausnehmen und auf das angebratene Gemüse setzen.

Bratfond mit ¼ Liter Weißwein aufkochen, dabei rühren, bis das Salz aufgelöst und der Wein auf 4 - 6 Esslöffel Flüssigkeit eingekocht ist. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten. Halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch klein schneiden. Petersilie mit Stengeln grob hacken.

Pfannenfond mit ¼ Liter Fleischbrühe aufgießen, gehackte Petersilie, je ½ Teelöffel Thymian, Oregano, 2 Lorbeerblätter und Tomatenstücke dazugeben. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce über die Fleischstücke gießen. Auf dem Herd aufkochen. Deckel auflegen und in den Ofen schieben. Ganz wichtig ist eine schwere, flache Kasserolle oder ein flacher Bräter mit Deckel, worin die Haxen nebeneinander Platz finden. Ca. 2 Stunden schmoren, dabei alle 30 Minuten die Haxen mit etwas Brühe begießen.

Für die Gremolata: Schale von 2 Zitronen fein abraspeln. Petersilie fein hacken. 5 Knoblauchzehen hacken und alles miteinander vermischen. Das fertige Gericht mit der Gremolata bestreuen. Diese Würzmischung verleiht dem ganzen Frische, Würze und einen unvergleichlichen Duft.

Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein Barbera d'Alba oder ein Morellino di Scansano

Einkaufsliste

6 - 8 Kalbshaxenscheiben
(quer zum Knochen gesägt,
etwa 3 Kilogramm)
4 mittelgroße Möhren
4 Stangen Staudensellerie
1 Kilo reife Fleischtomaten
oder Tomaten aus der Dose
1 Bund Petersilie
4 Esslöffel Butter
Mehl zum Wenden
6 Esslöffel bestes Olivenöl
¼ Liter Weißwein
¼ Liter Fleischbrühe + Brühe
zum Begießen
3 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
je ½ Teelöffel Thymian,
Oregano
2 Lorbeerblätter
Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Gremolata:
2 unbehandelte Zitronen
2 Bund glatte Petersilie
5 Knoblauchzehen