



Hauptgang

Osso bucco alla Milanese

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 EL	Bratbutter	Für die Cremolata: 2 unbehandelte Zitronen 2 Bund glatte Petersilie 5 Knoblauchzehen
4 Stck	Kalbshaxenscheiben (4-5 cm dick) quer zum Knochen gesägt	
4 Stck	Karotten, in kleine Würfel geschnitten	
4 Stck	Staudensellerie-Stangen in kleine Stücke geschnitten (oder 1/2 Knollensellerie)	
1 kg	Tomaten, vollreif, enthäuten, halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden (Ersatzweise: Pelati, gewürfelt)	
1 Stck	Lauchstengel, in Scheiben geschnitten	
1 Bund	Petersilie (glatte), mit Stengel grob hacken	
4 EL	Butter	
2 EL	Mehl zum wenden der Kalbshaxen	
6 EL	kaltgepresstes Olivenöl	
1/4 lt	trockener Weisswein	
1/4 lt	Kräftiger Fleischbrühe (evtl. mehr zum Nachgiessen)	
je 1	Staude frischer Thymian und frischer Oregano (oder je 1/2 TL getrocknet)	
3 Stck	Zwiebeln (mittelgross oder gross, je nach Geschmack), grob geschnitten	
3 Stck	Knoblauchzehen, in Scheibchen geschnitten	
2 Stck	Lorbeerblätter	
2 Stck	Gewürznelken	
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle sowie Aromat	

Zubereitung: (Backofen auf 175 Grad vorheizen)

Kalbshaxen: Bräter, Butter sowie Karotten, Sellerie, Lauch, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln

Im Bräter bei mässiger Hitze 4 EL Butter zerlassen. Sobald die Butter klar ist, das Gemüse unter Rühren darin anschmoren, bis sie leicht gebräunt sind. Bräter vom Herd nehmen.

Kalbshaxen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Mehl

Die Kalbshaxen waschen, abtrocknen, mit Küchengarn rund binden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. In einer Bratpfanne in Olivenöl von beiden Seiten bei mässiger Hitze hellbraun braten.

Bouillon, Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeerblätter, Gewürznelken sowie Tomatenwürfel, Salz, Aromat sowie Pfeffer

Herausnehmen und auf das angebratene Gemüse im Bräter setzen. Das Öl aus der Pfanne abgiessen. Bratfond mit 1/4 lt Weisswein ablöschen, aufkochen, dabei rühren, bis der Satz aufgelöst und der Wein auf 4 - 6 EL Flüssigkeit eingekocht ist.

Pfannenfond mit Bouillon aufgiessen, gehackte Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeerblätter, Gewürznelken und Tomatenwürfel dazugeben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce über die Fleischstücke giessen. Auf dem Herd aufkochen. Deckel auflegen und in den vorgeheizten Ofen schieben. 2 - 2 1/2 Std. schmoren, dabei alle 30 Minuten die Haxen mit etwas Fleischbrühe übergiessen.

Cremolata

Schale von 2 unbehandelten Zitronen fein abraspeln. Petersilie fein hacken, Knoblauchzehen durchpressen. Alles vermischen. Fertig geschmortes Fleisch in eine gut vorgewärmte Schüssel geben, Gemüse mit Sauce darüber schöpfen. Mit der Cremolata bestreuen.

Tipp: Ich verwende für die Zubereitung der Sauce Kalbsfond, respektive Kalbsfond-Extrakt (Migros). Dies gibt einen kräftigen und unvergleichlichen Geschmack. Bei Verwendung des Kalbsfond-Extrakt (3 Teelöffel in 3-4 dl heissem Wasser zubereitet) wird die Bouillon weggelassen.