

# Kalbshaxen (Ossobuco)

4-Personen

---

## Zutaten:

4	-	Kalbshaxen
1	-	Zwiebel
2	-	EL Mehl
40	-	gr Butter
1.5	-	dl Weisswein
1	-	Liter Fleischbouillon
Wenig	-	Olivenoel
2	-	EL Weismehl
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
60	-	gr Butter

## Zubereitung:

Die Kalbshaxen im Weismehl wenden.

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und in 1-Esslöffel Olivenoel und 40-gr. Butter kurz anbraten.  
Kalbshaxen beidseitig in wenig Olivenoel ebenfalls anbraten und auf die Zwiebeln legen.  
Mit Weisswein ablöschen und fast gänzlich verdampfen lassen.

Nach und nach mit 1-Liter heisser Fleischbouillon auffüllen.  
Mit etwas Salz würzen.

Cirka 90-Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer schmoren lassen.