

Osso bucco alla milanese

4-Personen

Zutaten:

- 4 - Kalbshaxen
- 2 - EL Olivenoel
- 2 - Zehen Knoblauch gehackt
- 2 - Zwiebeln gehackt
- 3 - Rüebli in Würfel geschnitten
- 1 - Stück Sellerie in Würfel geschnitten
- 2 - Lauchstengel in Streifen geschnitten
- 4 - Tomaten, geschält in Würfel geschnitten
- 1 - Bund Petersilie
- etwas - Salbei
- etwas - Thymian
- etwas - Rosmarin
- etwas - Basilikum
- 2 - Lorbeerblätter
- 1 - EL Tomatenpüree
- 3 - dl Weisswein
- 1 - Bouillonwürfel oder Töppli
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer
- etwas - Mehl
- etwas - eingesottene Butter
- 200 - gr Champignons in Scheiben geschnitten.

Für die Cremolata:

- 1 - Bund Petersilie gehackt
- 3 - Zehen Knoblauch
- 1 - Zitrone, Schale davon abgerieben

Zubereitung:

Den Ofen auf 220-Grad vorheizen

Bei den Kalbshaxen die Häute einschneiden.

In Olivenöl das Gemüse inkl. Kräuter und Gewürzen gut andämpfen. 1-EL Tomatenpüree zugeben und mit 3-dl Weisswein ablöschen und Bouillonwürfel oder Töpfler begeben. Alles in einen Bräter geben.

Die Kalbhaxen mit Salz und Pfeffer würzen, die Haxen im Mehl wenden.

Eingesottene Butter erhitzen und die Haxen rundherum anbraten.
Kalbshaxen zum Gemüse geben und im Ofen bei 220-Grad während 1- Stunde schmoren.

Die Champignons in Scheiben schneiden und zugeben. 5 - Minuten mitschmoren.

Cremolata:

1-Bund gehackte Petersilie, 2-3 Zehen Knoblauch gehackt und Zitronenschale abgerieben miteinander vermischen und über das fertige Gericht verteilen.

Dazu passt natürlich Polenta... Goofy kocht Nudeln dazu