

## Ossobuco (Kalbshaxe) im Ofen geschmort

### Zutaten: (4 Pers.)

4-6 Kalbshaxen (ca. 4 cm hoch und von der hintern Haxe)

3 mittelgrosse Zwiebeln, fein gehackt

1 halbe Knoblauchzehe, ganz fein gehackt

3 mittelgrosse Rüebli, fein gewürfelt

1 Stück Sellerie (ca. 60 g), fein gewürfelt

400 g Pelati aus der Dose, gehackt

2 hauchdünne Streifen Zitronenschale

frischer oder getrockneter Thymian

1 Lorbeerblatt

3 Stängel glattblättriger Peterli

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2,5 dl trockener Weisswein

ca. 2,5 dl Rinder-Bouillon

wenig Erdnussöl zum Anbraten der Haxen

etwas Olivenöl zum Andünsten des Gemüses

1 rechtes Stücklein Butter zum Verfeinern der Sauce

etwas Mehl zum Bestäuben der Haxen

Metzgerfaden zum Zusammenbinden der Haxen, damit das Fleisch am Knochen bleibt. Vor dem Anbraten je eine Haxe mit Faden umwickeln.

Die Zwiebeln und die halbe Knoblauchzehe fein hacken, nicht miteinander mischen. Die Rüebli und den Sellerie in kleine Würfelchen schneiden. Die gehackten Zwiebeln in einer Bratpfanne auf kleinem Feuer langsam mit Olivenöl glasig andünsten, dann die Rüebli- und die Sellerie-Würfelchen dazugeben und mindestens 5 Minuten mitdünsten. Dann den gehackten Knoblauch und die Zitronenschale-Streifen dazu geben und noch ein paar Minuten auf kleinem Feuer mitdünsten.

Die Bratpfanne vom Herd nehmen und das angedünstete Gemüse in einen Bräter (Gusseisen-Bräter) geben. Die Kalbshaxe in wenig Mehl wenden, das Mehl etwas abklopfen und die Haxen dann sofort in einer Bratpfanne mit wenig Erdnussöl anbraten bis die Haxen Farbe annehmen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Haxen salzen und pfeffern und zum Gemüse in den Bräter legen.

Den Bratensatz mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen, die gehackten Pelati, das Lorbeerblatt, den Thymian, den Peterli und den Rinder-Bouillon dazugeben, gut mischen, salzen und pfeffern und alles zusammen zu den Haxen und zum Gemüse in den Bräter geben. Die Haxen sollen zu etwa Dritteln in der Flüssigkeit liegen. Ist dies nicht der Fall, noch etwas Rinder-Bouillon hinzufügen.

Den Bräter mit einem Deckel gut verschliessen und bei max. 180 Grad für mindestens 2 Stunden in den Ofen schieben und sanft schmoren lassen. Während des Schmorens das Fleisch ab und zu mit Flüssigkeit übergiessen oder die Haxen auch mal umdrehen. Ganz am Schluss die Sauce mit einem Stücklein Butter verfeinern und dann den Ossobuco mit Polenta, Kartoffelstock oder Nudeln servieren.

\*\*\*

**DRS 1**