

Ossobuco alla ticinese



Zutaten für 6 Personen

Einkaufsliste

- 6 Kalbshaxen
ca. 3 cm dick
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Rüebli
- 1/2 Knollensellerie
- 1 Lauchstange
- 25 g Tomatenmark
- 8 dl Fleischbouillon
- 2 dl Rotwein
- 1/2 Bund Peterli
- 1 Bio - Zitrone
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Romarin
- 1 Zweig Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Mehl

Vorbereitung

- a Kalbshaxen rundum würzen mit Salz und Pfeffer oder ev. Fleischgewürz nach Wahl
- b Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken
- c Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden
- d Lauch halbieren, waschen und in Ringe schneiden.
- e Peterli fein hacken und mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen (Vorsicht, nur das Gelbe, wird sonst bitter)
- f Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zubereitung

- g Haxen in Mehl wenden und im erhitztem Öl auf allen Seiten gut anbraten.
- h Danach die Haxen in eine Gratinform legen.
- i Noch etwas Bratbutter in die Pfanne geben und die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen andämpfen.
- k Gemüse ebenfalls dazugeben und gut andünsten.
- k Tomatenmark mit der Fleischbouillon und dem Rotwein verrühren und in die Pfanne zum Gemüse geben und alles aufkochen.
- l Das Gemüse mit der Flüssigkeit in die Gratinform zu den Haxen geben.
- m Die Kräuterzweige (Thymian / Rosmarin / Majoran) darauf verteilen und auf mittlerer Schiene im Backofen gut 75 Min. schmoren lassen bei 160 Grad Umluft.
- n Am Schluss abschmecken, die Kräuterzweige entfernen und Peterli und Zitronenschalen daruntermischen