

# Kalbshaxe italienisch - Osso buco

H.M.Sauer und M. Löffler, 30.6.2015

- ◆ Für 4 Personen:
- ◆ 3 - 4 Stücke Kalbshaxe, mit Knochen, je etwa 8 bis 10 cm lang, etwa 1 kg
- ◆ 4 Möhren, ½ Sellerieknolle, 1 Stange Lauch, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 3 Knoblauchzehen
- ◆ 2 Dosen Tomaten
- ◆ ¼ Ltr Weißwein
- ◆ ¼ Ltr Rinderbrühe
- ◆ 1 Bund frische Kräuter
- ◆ 1 Tasse Olivenöl
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ 1 Tasse Mehl
- ◆ Salz, Pfeffer

Die Kalbshaxenstücke mit Bratenschnur jeweils zu einem festen Paket verschnüren, so dass das Fleisch fest am Knochen sitzt. Salzen und pfeffern. In Mehl wälzen und in einer Eisenpfanne mit sehr heißem Olivenöl anbraten. Das Mehl soll bräunen, aber nicht schwarz werden! Fleisch herausnehmen, den Bratenfond mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte eindampfen. Nun Dosentomaten und Rinderbrühe dazugeben und aufkochen. Leicht salzen. In einer Kasserole das in Würfel geschnittene Gemüse in der Butter unter häufigem Wenden rundum anbraten, bis es goldbraun ist. Kräutersträußchen und Fleischstücke darauflegen und mit dem Tomatensud aus der Pfanne übergießen. Mit geschlossenem Deckel etwa 1 ½ bis 2 Stunden bei 175°C im Backofen schmoren. Gelegentlich Flüssigkeit nachfüllen, sofern nötig. Dazu wird bei Tisch eine "Gremolata" gereicht (nächste Seite), und natürlich ein guter Barolo oder Brunello. Man vergesse nicht, auch das leckere Mark aus den Knochen herauszupulen.



Zum Osso buco serviert man Bandnudeln, und natürlich die Gremolata. Sie erst gibt dem Gericht die typische Würze:

Fein gehackten Knoblauch (4 oder 5 mittelgroße Zehen) und Petersilie (1 Bund) sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone in einen Mörser oder eine Schale geben und gut zerreiben. Fertig!