

Ossobuco alla Milanese (4 Personen)

4	Kalbshaxen mit Knochen
1 dl	Weisswein
60 gr	Butter
1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
60 gr	Mehl
1	Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

1. Butter und Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, die fein gehackte Zwiebel hinzufügen und bei niedriger Hitze glasig dünsten.
2. In der Zwischenzeit die Kalbshaxen vorbereiten: mit der Schere die Haut der Kalbshaxen einschneiden, um zu vermeiden, dass sie sich während des Schmorens einrollen.
3. Die vier Haxen auf beiden Seiten im Mehl wenden.
4. Sobald die Zwiebel glasig ist (nach etwa 15 Minuten), die Kalbshaxen hinzufügen und auf beiden Seiten gut andünsten.
5. Mit einem Glas Weisswein ablöschen.
6. Die Flüssigkeit verdampfen lassen, salzen und pfeffern und mit der Bouillon übergossen.
7. Mindestens eineinhalb Stunden bei niedriger Hitze schmoren lassen, dabei zudecken, aber einen Spalt offenlassen.
8. Die Pfanne ab und zu schwenken, um ein anbrennen zu verhindern, und bei Bedarf etwas Bouillon hinzufügen.

ZUBEREITUNG Gremolada

1. Petersilie, die geriebene Schale einer halben Zitrone und eine Knoblauchzehe fein hacken und das Ganze 5 Minuten, bevor die Haxen fertig sind, hinzufügen.

DAZU PASST

- Polenta
- Risotto