

Ossobuco alla milanese

Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse, Weißwein und Gremolata

Rezept für 4 Personen · Zubereitung ca. 30 Min. · Schmorzeit ca. 2 Std.

Zutaten

- 4 Scheiben Kalbshaxe (je ca. 4 cm dick)
- Mehl zum Wenden
- 3 EL Olivenöl
- 40 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Karotte, fein gewürfelt
- 2 Selleriestangen, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml trockener Weißwein
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 500 ml Kalbs- oder Rinderfond
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Zweige Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer

Gremolata

- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 kleine Knoblauchzehe, sehr fein gehackt

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rand der Kalbshaxen mehrmals leicht einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht wölben. Mit Salz und Pfeffer würzen und dünn in Mehl wenden.
- 2 Olivenöl und Butter in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Haxen darin von beiden Seiten je 3–4 Minuten kräftig goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Zwiebel, Karotte und Sellerie im selben Topf bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten weich dünsten. Den Knoblauch kurz mitdünsten.
- 4 Mit dem Weißwein ablöschen und den Bratensatz vom Boden lösen. Auf etwa die Hälfte einkochen lassen.
- 5 Tomaten, Fond, Lorbeer und Thymian zugeben und aufkochen. Die Haxen aufrecht einsetzen, damit das Knochenmark im Knochen bleibt. Die Flüssigkeit sollte sie etwa zu zwei Dritteln bedecken.
- 6 Zugedeckt im Ofen ca. 1 Stunde 45 Minuten schmoren, bis das Fleisch zart ist und sich fast vom Knochen löst. Nach der Hälfte der Zeit vorsichtig wenden oder mit Sauce begießen.
- 7 Ist die Sauce noch zu dünn, den Deckel abnehmen und die Sauce bei starker Hitze auf dem Herd sämig einkochen. Abschmecken.
- 8 Für die Gremolata Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch mischen.

Anrichten

Die Ossobuco mit reichlich Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Gremolata bestreuen. Klassisch dazu passen Risotto alla milanese (Safranrisotto), Polenta oder Kartoffelpüree.