



Ossobuco alla milanese

Zutaten für 4 Portionen

8 Stück	Wörlein's Kalbshaxen in Scheiben
3 Stück	Karotten
2 Stangen	Staudensellerie
1 Stück	Zwiebel
750g	Tomaten
150ml	Gemüsebrühe
2 EL	Olivenöl
150 ml	Weißwein
1/4 TL	Thymian getrocknet
1/4 TL	Oregano
1 Stück	Lorbeerblatt
Gehackte Petersilie	
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren.

Karotten, Sellerie, Zwiebeln in gleichmäßige Würfel schneiden. Das Gemüse in Butter bei mäßiger Hitze anschmoren. Anschließend in einen Bräter geben.

Tomaten häuten, vierteln und die Kerne entfernen. Die Kerne pürieren und durch ein Haarsieb passieren.

Flüssigkeit der Tomaten und Brühe aufkochen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das mehlierte Fleisch bei mäßiger Hitze rundherum kurz anbraten.

Herausnehmen.

Die Pfanne mit Wein ablöschen und köcheln lassen bis der Satz gelöst ist.

Die Tomatenflüssigkeit, Tomaten, Thymian, Oregano, Lorbeerblätter und Petersilie zum Pfannenfond geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbshaxen auf das geschmorte Gemüse setzen und mit der Tomatensoße übergießen.

Im Ofen bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden auf 130°C schmoren.

Dazu passt **Gremolata:**

- 1 Zitronenabrieb
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie

Knoblauch und Petersilie hacken und mit Zitronenabrieb vermengen. Über die Haxen geben und Genießen!

Guten Appetit!