

Ossobuco

Für 4 Portionen

4 Sch. Kalbshaxen a 3 cm	Salz, Pfeffer	3 EL Mehl
2 EL Olivenöl	1 Zwiebel, fein gehackt	1 Karotte, gewürfelt
1 Selleriestange, gewürfelt	2 Knoblauchzehen, gehackt	200 ml Weißwein
400 ml Rinderbrühe	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin
1/2 Zitrone, Abrieb	2 EL Petersilie	

Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel, Karotte, Sellerie und Knoblauch im selben Topf anschwitzen.

Wein angießen und einkochen lassen.

Brühe, Lorbeer und Rosmarin hinzufügen. Fleisch zurückgeben und zugedeckt 1,5-2 Stunden schmoren.

Mit Zitronenabrieb und Petersilie bestreuen und servieren.

Traditionell mit Risotto oder Polenta servieren.

Das Fleisch sollte fast von den Knochen fallen.

Ohne Rosmarin oder Lorbeerblatt geht es auch, aber das Aroma ist hier intensiver.

NN am 20. Februar 2026