

Geschmorte Kalb-Haxe

Für 4-6 Personen

6 Scheiben Kalbshaxe	100 g Butterschmalz	1 Dose (800 g) Tomaten
3 Karotten	3 Stangen Staudensellerie	4 Schalotten
3 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ l Weißwein	$\frac{3}{4}$ l Kalbsbrühe
1 Zweig Rosmarin	3-4 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter
Mehl, Olivenöl	Zitronen-Abrieb	Salz und Pfeffer

Beinscheiben einschneiden, damit sich die Fleischstücke beim Braten nicht wölben. Die Tomaten abtropfen lassen, Stielansätze entfernen und in Stücke schneiden. Den Saft auffangen. Karotten, Staudensellerie, Schalotten und Knoblauch putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Beinscheiben leicht salzen und in Mehl wenden, dann gut abklopfen, sodass nur eine leichte Mehlschicht auf dem Fleisch bleibt.

Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Beinscheiben goldgelb anbraten, aus dem Topf nehmen. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und anrösten. Weißwein, zwei Drittel der Brühe, Tomaten, restlichen Tomatensaft aus der Dose und die Kräuter hinzufügen und mit dem Gemüse vermengen.

Die Beinscheiben wieder in den Schmortopf legen. Sie sollten gut in der Flüssigkeit liegen, aber nicht bedeckt sein. Das Ossobuco in den Ofen schieben und etwa $1 \frac{1}{2}$ Stunden schmoren lassen. Ggf. noch etwas Brühe hinzufügen. Alternativ kann man das Ossobuco auch auf dem Herd zubereiten. Der Topf sollte dabei verschlossen sein.

Anrichten:

Die Soße vor dem Servieren mit Zitronenschale, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Fleischscheiben mit viel Soße auf Teller geben und mit Brot oder Safran-Risotto servieren.

Rainer Sass am 17. März 2019