Ossobuco alla milanese

Zutaten für 4 Personen

Kalbshaxen
- 4 Kalbshaxen (je 5 cm dick) oder 1 ganze Kalbshaxe
- 500 ml trockener Weisswein
- 200 ml Geflügel- oder Rindsfond
- 2 Sardellenfilets
- Butter
- Olivenöl «extra vergine»

Gremolata
- 1 Bund grossblättige Petersilie
- Schale einer ½ Zitrone
- 2 Knoblauchzehen

Verlangen Sie möglichst dick geschnittene Beinscheiben, mindestens 5 cm sollten sie sein. Oder dann gleich eine ganze Haxe, an deren Zubereitung sich nichts verändert im Rezept. Wie die meisten Schmorgerichte sind auch Ossobuco perfekt zum Vorbereiten und profitieren geschmacklich sogar vom Wiederaufwärmen. Das Mark im Knochen schmeckt köstlich auf einem getoasteten Weissbrot. Buon Appetito

Zubereitung

Kalbshaxen: Backofen auf 130 °C vorheizen.

Haxen trockentupfen und in Mehl wenden.

2 EL Butter und 1 EL Olivenöl in einem schweren Topf auf dem Herd erwärmen.

Die Haxen beidseitig kräftig anbraten, dann mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit Weisswein und Fond auffüllen, die Haxen sollen bis zur Hälfte bedeckt sein. Sardellen versenken.

Im Ofen zirka 3 – 4 Stunden schmoren, ab und zu wenden.

Gremolata: Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch fein hacken, zu den Haxen geben, abschmecken.