

Ossobuco alla casalinga

1 Zwiebel; klein geschnitten
Je 2 Knoblauchzehen; gehackt und 2 gepresst
80g Karotten; klein gewürfelt
80g Sellerie; klein gewürfelt
50g Lauch; klein geschnitten
4 Scheib. Kalbshaxen; je ca. 250 g
Salz
Pfeffer
Mehl
50g Butter(schmalz)
1tb Tomatenpüree (1EL)
1dl Marsala
1dl Weisswein
2 Tomaten; gehäutet, entkernt grob gehackt
3-4dl Fleischbrühe Menge anpassen
½ Zitrone; geriebene Schale
0.5ts Kümmel; feingehackt
2tb Petersilie; gehackt (2EL)
Zubereitung für 4 Personen:

Ossobuco alla casalinga con Polenta rossa (risotto all zafferano): Kalbshaxen nach Hausmacherart (mit Safranrisotto). Sie sollte so lange geschmort werden, bis sie butterzart ist. Geriebene Zitronenschale, Kümmel und Safran verleihen diesem Gericht einen besonderen Zauber.

Die Kalbshaxen würzen, im Mehl wenden und im Butterschmalz schön anbraten.

Zwiebel und Knoblauch dazugeben und glasieren. Einige Minuten später das Gemüse beifügen und mitdünsten.

Dann das Tomatenpüree mitrösten lassen, mit Weisswein und Marsala ablöschen und einkochen lassen.

Die Tomaten beifügen, mit Bouillon auffüllen und etwa 1 1/2 Stunden zugedeckt schmoren lassen.

Zitronenschale, Kümmel, Petersilie und Knoblauch (2) vermischen und nach etwa 1 Stunde Kochzeit in die Sauce geben.