

## Ossobuco (Kalbshaxen)

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 4 Kalbshaxenscheiben zu min. 200g, ca. 4cm dick
- 4..5 Karotten (ca. 250g)
- ein paar Stengel Staudensellerie (ca. 250g)
- 3 grosse reife Tomaten
- 2 Zwiebeln (je eine für die Haxen und den Risotto)
- 1 Bund glatte Petersilie
- wenig Mehl fürs Fleisch
- Olivenöl
- 2x ¼ l Weisswein
- ¼ l Fleischbouillon (Wasser mit 1 Teelöffel Bouillonpulver oder 1 Würfel)
- 1 Knoblauchzehe
- ein paar Lorbeerblätter
- 1 Prise Gewürznelken
- Salz & Pfeffer
- je nach Jahreszeit frische Gewürze wie Thymian oder Oregano
- 1 Zitrone (nur die Schale wird gebraucht)
- 500g Risotto-Reis (z.B. Carnaroli)

### Vorbereitung:

- Karotten und Sellerie in kleine Würfel schneiden
- Zwiebeln klein hacken
- Die Kalbshaxen mit Küchengarn zubinden, damit sie beim Braten nicht auseinander fallen. Zuerst um den Umfang und danach wie ein Paket schnüren. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht im Mehl wenden.
- Petersilie klein hacken
- Tomaten waschen, Stielansatz rausschneiden und in kleine Würfel schneiden.

### Zubereitung:

- In Bratpfanne eine der beiden gehackten Zwiebeln, Karotten und Sellerie mit Olivenöl etwas anbraten (ca. 4 Minuten), danach in den gusseisernen Bräter legen, wo später das Gericht schmoren soll. Der Bräter soll genügend gross im Durchmesser sein, so dass alle Haxen nebeneinander Platz haben.
- Dann die Kalbshaxen ebenfalls in Bratpfanne im Olivenöl beidseitig schön anbraten (jede Seite ca. 2 Minuten). Danach nebeneinander auf das Gemüse im Bräter legen.
- Die Bratreste (Fonds) in der Bratpfanne lassen und mit ¼ l Weisswein stark aufkochen bis ein Teil verdampft ist. Dann ¼ l Bouillon zugiessen und die Hälfte der Petersilie, die Gewürze, Lorbeerblätter, Gewürznelken und Tomatenwürfel begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Dann die Sauce über die Kalbshaxen im Bräter giessen.
- Das ganze im Bräter zugedeckt min. 1h köcheln lassen. Gelegentlich die Haxen mit der Brühe übergiessen, und in der Hälfte die Haxen wenden.

- Die Cremolata herstellen:
  - Zitronenschale abraspeln
  - Knoblauchzehe durchpressen
  - Die andere Hälfte der fein gehackten Petersilie nehmen und alles sehr gut vermischen
- Den Risotto kochen:
  - Die gehackte Zwiebel in einer hohen Pfanne im Olivenöl andünsten
  - 500g Risotto-Reis begeben und kurz mitdünsten
  - Mit ¼ l Weisswein ablöschen
  - 1 Bouillonwürfel und etwas Pfeffer begeben
  - Dann den Reis kochen lassen. Das Wasser stufenweise begeben und ständig gut rühren. Das Risotto soll am Schluss noch genügend fließfähig (nicht verklumpt) sein, und die Reiskörner sollen die richtige Konsistenz haben: sämig, aber doch noch leicht knackig.

### Tipp:

- Die Cremolata wird auf dem Teller über die Haxen gestreut. Sie schmeckt sehr intensiv, nicht zu viel nehmen!

