

Osso Bucco alla milanese

Zutaten :

4 dicke Scheiben Kalbshaxe
200 g Zwiebel
200 g Karotte
200 g Stangensellerie
2 EL Tomatenmark
300 Tomaten oder 1 Dose
2 – 3 grosse Knoblauchzehen
250 ml Rotwein
75 ml Balsamicoessig
250 ml Kalbsfond
2 Zweige Rosmarin
2 – 3 getrocknete Lorbeerblätter

Olivenöl, Mehl, Salz & Pfeffer

Beilage: Risotto milanese (oder Nudeln wie z.B. Papardelle)

Ofen auf 180° Umluft vorheizen

Sind die Kalbsfleischscheiben von einer Haut umgeben, diese im Abstand von ca. 3 cm komplett durchschneiden. Damit wird verhindert, dass sich das Fleisch beim Anbraten aufwölbt und somit nicht mehr in der Pfanne aufliegt.

Das Fleisch salzen und pfeffern und in Mehl wenden (überschüssiges Mehl durch Klopfen entfernen)

Die Fleischscheiben in heißem Olivenöl bei mäßiger Hitze im Schmortopf goldbraun braten und dann wenden.

Währenddessen die Zwiebel schälen, halbieren und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Karotten waschen. Sellerie waschen, unteres Ende mit evtl. Erdresten abschneiden, Blätter entfernen. Karotten und Sellerie ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.

Bei den Tomaten den Stielansatz entfernen und ebenfalls würfeln (im Winter sind gewürfelte Dosentomaten – 400 g-Dose – die bessere Wahl)

Ist das Fleisch beidseitig goldbraun gebraten, die Scheiben beiseitelegen und die Zwiebel-, Karotten- und Selleriestücke in heißem Olivenöl anbraten.

Wenn Sie erste Röstspuren aufweisen, den geschälten und grob gewürfelten Knoblauch zugeben.

Ein Loch freischaben und Tomatenmark 1 Minute anbraten. Dann Tomaten dazugeben, alles vermischen, gleichmäßig im Schmortopf verteilen und die Fleischscheiben drauflegen.

Rotwein, Essig und Kalbsfond angießen und aufkochen lassen.

Rosmarinzweige und Lorbeerblätter zugeben, Deckel drauf und für 1 ½ - 2 Stunden ins vorgeheizte Rohr geben.

Die Beilage so zubereiten, dass sie fertig ist, wenn das Fleisch aus dem Rohr genommen wird.

Anschließend den Bräter aus dem Rohr nehmen, die Fleischscheiben aus der Sauce nehmen und beiseite stellen – evtl. auf einer Servierplatte ins abgeschaltete aber noch heiße Rohr, bei geöffneter Türe.

Die Sauce mit den Gemüsestücken durch ein Sieb passieren. Dabei mit dem Kochlöffel auf den Rand des Siebs klopfen, um alle Flüssigkeit aus den Gemüswürfeln heraus zu bekommen.

www.robert-de-paca.com