

## Ossobuco Gremolata

### Man braucht für 4 Personen:

- 4 Stk Kalbshaxen à je ca. 180g
- 2 Stk Zwiebeln
- 2 Stk Karotten
- 300 g Sellerie
- 1 El Mehl
- 2 dl Weisswein
- 500 g geschälte gehackte Tomaten aus der Dose
- 2 dl Rindsbouillon
- wenig Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

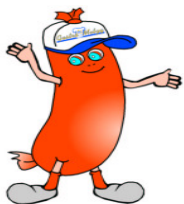


### Gremolata

- 2 Stk Knoblauchzehen
- 4 Zweig glattblättrige Petersilie
- 8 Stk Salbeiblättchen
- 1 Stk Zitrone
- 10 g Butter

### Zubereitung

Zwiebeln hacken, Karotten und Sellerie in Würfelchen schneiden. Die Haut der Kalbshaxen am Rand mehrmals einschneiden, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und leicht bemehlen. Ofen auf 120 Grad vorheizen. Wenig Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Haxen beidseitig gut anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Haxen herausnehmen, in einen Schmortopf legen. Evtl. wenig Öl in dieselbe Bratpfanne geben, geschnittenes Gemüse andünsten. Tomaten samt Flüssigkeit dazugeben, aufkochen, über die Haxen giessen. So viel Fleischbouillon dazu giessen, dass die Haxen knapp bedeckt sind. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 ½ Stunden schmoren. Nach der halben Schmorzeit die Haxen wenden, evtl. etwas Bouillon nachgiessen. Für die Gremolata Knoblauch, Petersilie und Salbei fein hacken. Von der Zitrone ein Stück Schale wegschneiden und in feinste Streifen schneiden. In einer kleinen Pfanne die Butter erwärmen und alles leicht mitdünsten. Über die fertigen Haxen verteilen und servieren.



Das Gastro-Metzg Team wünscht " en Guete "