

Ossibuchi (Kalbshaxen)

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Kalbshaxen (je ca. 200 g)
- Paprika, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz
- 1 EL Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rüebli
- 1 Lauch
- 1 Stangensellerie
- einige Basilikumblätter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 2 dl Weisswein
- 400 g gehackte Pelati
- 2 dl Gemüsebouillon

Zubereitung

1. Die Haut der Kalbshaxen abwechslungsweise oben und unten je ca. 1 cm einschneide. Die dadurch gelockerten Ränder der Haxen mit Küchenschnur zusammenbinden.
2. ½ TL Paprika, schwarzen Pfeffer aus der Mühle, 1 ½ TL Salz und 1 EL Mehl miteinander mischen. Haxen damit rundum würzen.
3. 2 EL Olivenöl im Brattopf warm werden lassen. Haxen beidseitig langsam anbraten, herausnehmen.
4. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken und im Brattopf andämpfen.
5. Rüebli in kleine Würfel schneiden, Lauch in feine Streifen schneiden, Basilikumblätter hacken. Zusammen mit dem Rosmarinzweig und dem Lorbeerblatt in Brattopf geben. Alles kurz dämpfen. Mit Weisswein ablöschen und auf kleinem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.
6. Die Pelati und die Gemüsebouillon begeben, ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Kalbshaxen wieder zugeben, mit dem Gemüse bedecken, Brattopf schliessen.
7. Brattopf in den auf 180°C vorgeheizten Ofen stellen. Auf der untersten Rille ca. 75 Minuten schmoren lassen. Vor dem Servieren Küchenschnüre, Rosmarinzweig und Lorbeerblatt entfernen.

Tipps & Tricks

Das Gericht kann auch bei kleiner Hitze auf dem Herd geschmort werden. Die Kochzeit bleibt sich gleich.

Als Beilage passt z.B. Risotto alla milanese oder eine Polenta.