

Seit  
**1934**  
65 Jahre Qualität  
Frisches von heimischen Hähnen

Metzgerei

**A. Scherner**



empfiehlt:

**Ossobuco**

Rezept

Nr.: 14



Man benötigt für 4-6 Personen:

1 große oder 2 kleine Kalbshaxen (am besten beim Metzger vorbestellen und dort in gleich dicke Scheiben schneiden lassen), 2-3 El Mehl, 1 große Zwiebel, 2 Möhren, 1 Bund Staudensellerie, 1 rote Paprikaschote, 3-4 feste Tomaten, 100 g Butter, 2 El Olivenöl, Jodsalz, Pfeffer, 2 Zweige Rosmarin, 2-3 Lorbeerblätter, einige frische Salbeiblätter, je 0,1 l Weißwein und Fleischfond

Zubereitung:

1. Die Haxenscheiben kurz abspülen, trocken tupfen und ganz leicht in Mehl wenden.
2. Zwiebel abziehen und grob hacken. Gemüse putzen. Möhren mit dem Bundmesser schneiden, Sellerie in Halbmonde und Paprika streifig schneiden. Tomaten überbrühen, häuten und achteln.
3. Von der Butter 50 g zusammen mit dem Öl in einem flachen Schmortopf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten, Fleischscheiben dazugeben und von jeder Seite kurz anbraten. Gemüse und Würzkräuter zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wein und Brühe auffüllen. Zugedeckt bei milder Hitze 60 Minuten schmoren lassen.
4. Schmorflüssigkeit durch ein Sieb in einen kleinen Topf abgießen, mit einem Saucenbesen die restliche eiskalte Butter in Stückchen darunterschlagen. Über das Fleisch geben.

Tip 1: Dazu schmeckt ein gemischter Blattsalat.

Tip 2: Vor dem Servieren eine Mischung aus 1 El gehackter Petersilie, 2 gehackten Knoblauchzehen, 2 sehr klein geschnittenen Sardellen und 1 Tl abger. Zitronenschale darüberstreuen.

**Guten Appetit!**