Italienische Rezepte

Ossibuchi in Gremolata (Scheiben von Kalbshaxen)

Gattung: Fleisch, Haxe, Italien, Kalb, Tessin

4		von Kalbshaxen (ca. 5 cm -dick),
		Mehl,
50	g	Butter,
1	Essl.	Olivenöl,
1/4	Liter	Weißwein,
		Salz,
		Pfeffer,
1		Rosmarin,
5		Salbeiblättchen,
1	Essl.	Tomatensauce oder Pelati -(Tomaten in Dosen),
1/2	Liter	Bouillon, ca.
1		Knoblauchzehe (gepresst),
1/2		Zitrone, abgeriebene Schale -von
		Petersilie (gehackt)

Die Kalbshaxenscheiben in Mehl wenden und in Butter und Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Salbei beigeben. Köcheln lassen bis die Sauce eingedickt ist.
Tomatensauce und Bouillon beifügen und ca. 1 Stunde kochen lassen. Nach ca. 45 Minuten mit Knoblauch, Zitronenschale und Petersilie abschmecken. Nach weiteren ca. 15 Minuten servieren.