Ossobuco alla Milanese

Geschmorte Kalbshaxenscheiben nach Mailänder Art

(für 4 Personen)

4 Kalbshaxenscheiben (Beinscheiben) vom Metzger, 3 bis 4 cm dick geschnitten
Salz, Pfeffer
2 bis 3 Esslöffel Mehl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Möhren
2 Selleriestangen
2 Fleischtomaten
30 g Butter
2 Esslöffel Olivenöl
2 Thymianzweige
1 Stückchen unbehandelte Zitronenschale
1/4 l trockener Weißwein
1/8 l Kalbsfond
1/2 Bund gehackte Petersilie

Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Zwiebeln und Knoblauchzehen pellen und fein hacken. Möhren putzen und schälen. Selleriestangen waschen und putzen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Die Tomaten kurz blanchieren, häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch ebenfalls würfeln.

Die **Beinscheiben** waschen, trocken tupfen und den Fettrand einschneiden, damit das Fleisch flach bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

Butter und Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten.

Das Gemüse, Thymian und Zitronenschale zugeben und kurz mitbraten. Den Wein zugießen und alles bei geschlossenem Deckel auf dem Herd bei geringer Hitze etwa 90 Minuten schmoren lassen

Zwischendurch die Haxenscheiben wenden und mit Kalbsfond begießen.

Das Fleisch ist gar, wenn es sich einfach vom Knochen löst und leicht zerfällt.

Kurz vor dem **Servieren** gehackte Petersilie unterheben

KDK
KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH

Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter **www.deutsches-kalbfleisch.de**

Gefördert durch:
Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen