



## Ossobuco- Kalbshaxe

Zutaten: Beim Metzger eine Kalbshaxe kaufen und in etwa 3 - 4 cm dicke Scheiben schneiden lassen. Es gibt etwa 5-6 Scheiben.  
2 Stangen Staudensellerie  
2 kleine Karotten und einen kleinen Bund Petersilie  
2 Gemüsezwiebeln- mittelgroß  
2 Knoblauchzehen - alles in kleine Stücke schneiden  
1 Dose Tomaten in Stücke  
½ l Rotwein und ¼ l Wasser  
1 Brühwürfel  
2 Lorbeerblätter

Die Fleischstücke mit dem Knochen abwaschen, da immer Knochenreste hängen bleiben. Mit einem Küchentuch abtupfen und leicht in Mehl wälzen.

Mit etwas Salz bestreuen und dann in Sonnenblumen- oder Diestelöl in einer Pfanne mit einem hohen Rand, oder einem Topf goldgelb anbraten. Die Fleischstücke herausnehmen und das klein geschnittene Gemüse dazu geben und andünsten.

Die Fleischstücke zurück zu dem Gemüse in den Topf geben. Dann mit dem Wein, dem Wasser, sowie den Tomaten auffüllen. Den Brühwürfel dazu geben mit Salz abschmecken und etwa eine Stunde zugedeckt langsam kochen lassen und dann etwa eine ¾ Stunde offen weiter kochen, damit die Flüssigkeit verdunsten kann. Die Fleischstücke müssen immer gewendet werden, damit sie nicht anleben.

Die Sauce verbindet sich mit dem Gemüse und wird dickflüssig.

Ein Tipp- man kann das Gericht gut vorbereiten und wenn die Gäste kommen wieder langsam neu schmoren lassen.

Als Beilage eignet sich besonders gut Polenta, oder Kartoffelpüree