

Ossobuchi con Risotto alla milanese

Ossobuchi con Risotto alla milanese

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [15.03.2017](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

4 Kalbehaxen (je ca. 200 g) Haut ringsum leicht einschneiden, evtl. mit KBüchenschnur binden

1 Esslöffel Mehl
1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
1/2 Teelöffel Paprika alles mischen

Olivenöl zum Anbraten im Brattopf heiss werden lassen, Haxen im gewürzten Mehl wenden, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, beiseite stellen, Hitze reduzieren

2 Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt andämpfen
2 Rüebli, gewürfelt
1 Lauch, in feinen Streifen
1 kl. Stängel Stangensellerie mit dem Kraut, in feinen Streifen alles kurz mitdämpfen

2dl Weimwein
1 Zweiglein Rosmarin
1 Lorbeerblatt alles begeben, Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln

2dl Gemüsebouillon
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g) begeben, ca. 5 Min. köcheln, Haxen wieder begeben

Schmoren: zugedeckt ca. 75 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Vor dem Servieren evtl. Küchenschnur, Rosmarin und Lorbeerblatt entfernen.

Tipp

Haxen zugedeckt bei kleiner Hitze auf dem Herd zubereiten, die Kochzeit bleibt sich gleich.

Dazu passt: Polenta oder Risotto alla milanese.