

Zutaten

- 4 große Scheiben Kalbshaxe
- 1/2 Stange Lauch in grobe Würfel geschnitten
- 1/4 Knolle Sellerie in grobe Würfel geschnitten
- 1 kleine Karotte
- 2 Zwiebeln grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- 0,3 l trockener Rotwein
- Je ein Zweig Rosmarin und Thymian, 1 Lorbeerblatt
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb
- 6 Wachholderbeeren, 2 Nelken

Hauptgang

Osso Buco

Entdecken Sie unser köstliches Osso Buco Rezept! Kochen Sie mit uns und genießen Sie den vollen Geschmack. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Kalbshaxenscheiben würzen von beiden Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch aus dem Brattopf nehmen und in diesem nun das Wurzelgemüse, Zwiebeln und Knoblauch angehen lassen. Tomatenmark hinzugeben und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, Kräuter und Gewürze hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 90 Minuten schmoren. Dann die geschmorten Fleischscheiben herausnehmen und die Soße durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke abbinden.