**Ossobuco Cremolata**

Zutaten



Kalbshaxen vom Stotzen 4Stk.

Gewürzsalzmischung 8g

Weissmehl 10g

Öl

Zwiebeln 72g

Knoblauch 4g

Karotten 64g

Knollensellerie 40g

Lauch 56g

Tomatenpüree 20g

Weisswein 80g

Kalbsfond 400g

Kalbsjus 200g

Salbei, frisch 2g

Tomaten, geschählt, entkernt 60g

**Garnitur**

Petersilie gehackt 6g

Zitronenraspe 4g

Knoblauch 4g

Vorbereitung:

* Die seitliche Haut der Kalbshaxen (Stückgewicht 220 g) einritzen.
* Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken.
* Lauch längs halbieren und waschen.
* Karotten, Knollensellerie und Lauch in 5 mm große Würfel schneiden.
* Den Salbei und den Origano fein hacken.
* Knoblauchzehen, Zitronenschale und Petersilie für die Garnitur cremolata fein hacken.



Zubereitung:

* Die Kalbshaxen würzen und leicht mit Weißmehl bestäuben.
* In einem Rondeau oder in einer Braisiere im heissen Öl beidseitig anbraten.
* Das Fleisch herausnehmen, Zwiebeln, Knoblauch und die Gemüsewürfeli beigeben und dünsten
* Das Tomatenpüree beigeben, zur Farbgebung leicht rösten
* Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen
* Die Kalbshaxe wider beigeben
* Mit dem braunen Kalbsfond und Kalbsjus auffüllen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist.
* Salbei beigeben, abschmecken und zugedeckt in Ofen glasieren.
* Des Öfteren wenden und arrosieren
* Gegen Ende der Garzeit die Tomatenwürfel zugeben
* Je nach Konsistenz die Sauce etwas einkochen oder allenfalls mit Wasser verdünnen
* Die Kalbshaxe anrichten, mit der Sauce nappieren und mit der Garnitur cremolata bestreuen