MONDO ITALIANO

WAURIG

DAL 1991

FLEISCH

Langsam geschmort, voller Aroma und italienischer Tradition

180 Minuten / Mittel / Ein Sonntag in Mailand

Es ist früher Nachmittag in einer Mailänder Trattoria. Aus der Küche steigt der Duft von langsam geschmortem Kalbfleisch, Weißwein und frischem Gemüse. Auf dem Herd köchelt seit Stunden ein Topf, dessen Inhalt Geduld belohnt: Ossobuco alla Milanese.
Seit Generationen gehört dieses Gericht zu den großen Klassikern der lombardischen Küche. Das langsam geschmorte Kalbshaxenfleisch wird butterzart, während das Mark im Knochen der Sauce eine unvergleichliche Tiefe verleiht. Den letzten Schliff erhält das Ossobuco durch eine frische Gremolata aus Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale – ein Kontrast, der das Gericht unverwechselbar macht.
Traditionell wird Ossobuco mit Risotto alla Milanese serviert. Zusammen bilden sie eines der berühmtesten Duos der italienischen Küche – elegant, zeitlos und voller Genuss.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

4 Ossobuco / Hinterhaxe vom Kalb ca. 400g
2 EL Mehl
3 EL Olivenöl extra vergine
30g Butter
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Karotten, fein gewürfelt
2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen
200 ml trockener Weißwein
400ml Kalbsfond
400g geschälte Tomaten
2 Lorbeerblätter

2 Zweige Thymian
Salz & Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie
Abrieb einer Zitrone
1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Die Kalbshaxenscheiben rundherum leicht mehlieren und mit Küchengarn binden, damit sie beim Schmoren in Form bleiben. Olivenöl und Butter in einem Bräter erhitzen. Die Kalbshaxenscheiben von beiden Seiten kräftig anbraten und anschließend herausnehmen. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch erstmal fein würfeln und mit Bratfett langsam glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Kalbsfond, Kräuter und die geschälten Tomaten hinzufügen. Die Kalbshaxenscheiben zurück in den Bräter legen. Zugedeckt bei niedriger Hitze oder im Ofen bei 160°C etwa 2 bis 2 1/2 Stunden schmoren, bis das Fleisch nahezu vom Knochen fällt. Petersilie fein hacken und mit Zitronenabrieb und fein gehacktem Knoblauch vermischen und kurz vor dem Servieren über das Ossobuco streuen. Traditionell serviert man Ossobuco mit Risotto alla Milanese.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Pomodori Pelati - geschälte Tomaten 400g Dose von STRIANESE, Kapern mittelgroß in Salz 300 g Glas von SPINA 1966 SAPORI DI PUGLIA, Olive Verdi di Sicilia da Aperitivo 300g Glas von CAMPO D'ORO, Favololio Olio extra vergine di Oliva 100% Italiano von PRIMOLJO

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte