



Ossobuco alla milanese - Kalbshaxe an Tomaten-Gemüsesauce

Die Kalbshaxe in einer Tomatensauce zu schmoren ist bestimmt nicht nur Sache der Milaneser Küche, Tomaten sind jedenfalls in allen Regionen Italiens omnipräsent. Vielleicht rührt der Name auch daher, dass diese Kalbshaxen oft zusammen mit einem Safran-Risotto, dem Risotto alla milanese, serviert werden. Anstelle des Risottos passen auch mit Safran gewürzte Fettuccine ausgezeichnet zu dieser, mit reichlich Sauce befrachteten Kalbshaxe.

Zutaten

1	Kalbshaxe, ca. 220g
	Salz, Pfeffer, wenig Mehl
40g	Zwiebel
80g	Rüebli
80g	Sellerie
2Tl	Tomatenpüree
6cl	kräftiger Rotwein
1,5dl	Passata di Pomodoro
2	Lorbeerblätter
1Tl	Oregano getrocknet
1dl	Hühnerbouillon
1	Prise Zucker

<i>Die Sauce ist reichlich bemessen, sie reicht auch für 2 Haxen. Doch zum richtigen Schmoren von auch nur einer Haxe darf die Sauce nicht zu knapp bemessen sein. Sie lässt sich gut als gute Pastsauce weiter verwenden.</i>

Zubereitung

Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Rüebli und Sellerie zu

kleinen Würfeln schneiden. Zwiebel hacken.

Kalbshaxe in Olivenöl leicht anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel, Rüebli und Sellerie in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten dünsten. Tomatenpüree zugeben und unter Rühren ca. 3-4 Minuten anrösten. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblätter zugeben und etwas einkochen lassen. Passata zugeben, mit Oregano, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, Bouillon zugießen, verrühren und zum köcheln bringen. Kalbshaxe in die Sauce legen und 1 1/2 bis 2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Die Haxe ab und zu wenden. Die Haxe ist gar, wenn sich das Fleisch ganz leicht vom Knochen ablösen lässt.

Fettuccine:

Reichlich Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, 1 Briefchen Safran zugeben und kurz rösten. Gekochte Fettuccine zugeben und mit der Safranbutter vermischen.









