

## Ossobuco alla milanese

### Zutaten:

Vier Kalbshaxenscheiben (ossibuchi) 3-4 cm dick, etwas Mehl, ½ Zwiebel, 1 kleine Karotte, 50gr. Butter und 3 Esslöffel Olivenöl, ¼ lt. Fleischbrühe, 1 Glas trockener Weißwein, Salz, weißer Pfeffer, Tomatenmark aus der Tube, 1 unbehandelte Zitrone, 1 Knoblauchzehe, 2 Sardellenfilets, 1 Bund glatter Petersilie

### Zubereitung:

Die Haut um die Kalbsscheiben an 3 bis 4 Stellen anschneiden und die Scheiben leicht im Mehl wälzen. In einer niedrigen und breiten Pfanne die in dünnen Scheiben geschnittene Zwiebel und Karotte in Butter und Öl andünsten. Die angedünstete Zwiebel und Karotte aus der Pfanne nehmen und in einem Teller aufheben. Die Kalbshaxen auf beiden Seiten anbraten (Achtung mit einem Holzlöffel wenden!). Mit Weißwein abgießen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und das Tomatenmark aus der Tube (ca. 5 cm) hinzufügen. Pfanne zudecken und auf kleiner Flamme 1,5 Stunden kochen. Von Zeit zu Zeit die Scheiben in der Pfanne hin und her schieben damit sie nicht anhaften. Falls erforderlich etwas Brühe dazugeben, aber nur wenig!

Drei Minuten vor Ende der Garzeit die „Gremolata“ und etwas Brühe dazugeben. Die Ossibuchi einmal darin wälzen und ... fertig.

Die Ossibuchi werden in Mailand mit Safranreis (Risotto) serviert. Dazu passt auch Kartoffelpüree gut.

### Zubereitung der Gremolata:

Die Gremolata , verleiht dem Gericht eine unvergleichliche Frische, Würze und einen tollen Duft.

Die Schale einer unbehandelten Zitrone fein abraspeln, fein gehackte Knoblauchzehe und die Petersilie vermischen. Sardellen in kleinen Stücken geschnitten dazugeben.