

Kalbshaxe mailändische Art

Ossobuco alla milanese



Zutaten für vier Personen:

4-6 Kalbshaxenscheiben
3 EL Mehl
1/2 TL Cayennepfeffer
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
75 ml Weißwein
75 ml Rinderbrühe oder Kalbsfond
Eine Scheibe Sellerie
2 Karotten
1/2 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
4-6 Stängel Petersilie
12 Salbeiblätter
1 Zitrone (unbehandelt)
1 Scheibe Ingwer
2 Zweige Rosmarin (optional)

1. Die Kalbshaxenscheiben sauber putzen, dabei besonders auf Knochensplitter achten. Die Kalbshaxen seitlich einschneiden.

2. Mehl mit Cayennepfeffer mischen, Kalbshaxen darin wenden und abklopfen.

3. In einer sehr großen Pfanne die Kalbshaxen in Olivenöl portionsweise anbraten, dann kräftig salzen und pfeffern.

4. Die Kalbshaxen in einen Bräter geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Weißwein und der Rinderbrühe oder dem Kalbsfond loskochen, einreduzieren und über das Fleisch im Bräter gießen.

5. Im Backofen bei 160° 90 Minuten schmoren. Nach 60 Minuten das geputzte und gewürfelte Gemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) zugeben. Immer wieder mal begießen, eventuell weitere Rinderbrühe nachgießen.

6. Knoblauch, Petersilie und Salbeiblätter fein hacken, Zitronenschale und etwas fein gehackten Ingwer zugeben. Rosmarinzwige ganz lassen. Über die Kalbshaxen verteilen und nochmals eine halbe Stunde schmoren, also insgesamt mindestens 120 Minuten.

7. Zitronenschale und Rosmarin entfernen und den Schmorsud mit dem Gemüse abschmecken.

Eventuell auch durchpassieren, die Kalbshaxen auf heißen Tellern anrichten und mit dem Schmorsud umgießen.

Hinweise:

Dazu reicht man Bandnudeln, Reis oder Polenta.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2021