

Ossi bucchi Italiana

4 Kalbshaxen, je 200 g schwer

1/2 Teelöffel Basilikum

1/2 Teelöffel Rosmarin schwarzer

Pfeffer aus der Mühle 1/2

Teelöffel Streuwürze

1 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Mehl

3 Esslöffel Sais Öl

1 Esslöffel Tomatenpüree

1 Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Lorbeerblatt

2 dl Rotwein

3 dl Bratensauce*, angerührt
oder

2 dl Bouillon

je 1 Peperoni rot und grün, gewürfelt
einige grüne und schwarze Oliven

4 Tomaten, geschält,
geviertelt

2 Eier, hart gekocht, grob
gehackt

mischen, die Haxen rundum würzen

im Brattopf erhitzen, Haxen beidseitig anbraten,
Öl bis auf einen ganz kleinen Rest abgiessen

neben dem Fleisch kurz andämpfen

mitdämpfen

beigeben

ablöschen, zur Hälfte einkochen

.lassen

dazugiessen, zugedeckt 20 Minuten leise kochen
lassen

in die Sauce geben, weiterhin zugedeckt kochen
lassen, bis das Fleisch gar ist, d.h. sobald sich das
Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt
(Gesamtschmorzeit: 80 Minuten). Haxen
anrichten.

in der Sauce nur heiss werden lassen,
Lorbeerblatt entfernen, alles über das Fleisch
giessen

nach Belieben am Schluss über die angerichteten
Haxen streuen.

* Bratensauce würzt nicht nur, sondern bindet die Sauce auch
leicht.