Ossobuchi

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4	Kalbshaxen (je ca. 200g)	Haut abwechslungsweise oben und unten mit der Küchenschere je ca. 1 cm tief einschneiden. Die dadurch gelockerten Ränder der Haxen mit Küchenschnur zusammenbinden
½ TL	Paprika	
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1½ TL	Salz	
1 EL	Mehl	alles mischen, Haxen rundum würzen
2 EL	Olivenöl- oder anderes Öl	im Brattopf warm werden lassen, Haxen beidseitig langsam anbraten, herausnehmen
1-2	Zwiebeln, fein gehackt	
2	Knoblauchzehen, gehackt	in den Brattopf geben, andämpfen
2	Rüebli, in kleinen Würfeln	
1	Lauch, in feinen Streifen	
etwas	Stangensellerie, mit Kraut, in feine Streifen	
einige	Basilikumblätter, gehackt	
1	Rosmarinzweig	
1	Lorbeerblatt	beigeben, alles kurz dämpfen
2 dl	Weisswein	dazugiessen, auf kleinem Feuer zur Hälfte einkochen lassen
1	Dose gehackte Pelati (ca. 400g)	
2 dl	Gemüsebouillon	beides beigeben, ca 5 Minuten kochen lassen, dann das Fleisch wieder zugeben, mit dem Gemüse bedecken, Brattopf schliessen

Schmoren

Schmoren: ca. 75 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Vor dem Servieren Küchenschnüre, Rosmarinzweig und Lorbeerblatt entfernen.

Tip
Das Gericht kann auch bei kleiner Hitze auf dem Herd geschmort werden. Die Kochzeit bleibt sich gleich