



**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser

OSSOBUCCO ALLA GREMOLATA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

An den Seiten der Haxen die Haut einritzen. Alle Gemüse schälen, Knoblauch in kleine Würfel und den Rest in Würfel mit 1 cm Kantenlänge schneiden. Salbei und Oregano fein hacken. Haxen gut würzen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. In einem Schmortopf im heissen Öl beidseitig anbraten.

Haxen herausnehmen, Gemüse in den Topf geben und dünsten.

Tomatenpüree begeben und leicht mitrösten. Rotwein dazu giessen und etwas einkochen lassen. Haxen wieder in den Topf geben. Mit dem Deckel zudecken und im Ofen bei 165°C rund zwei Stunden weichgaren. Nach der ersten Stunde die Cherrytomaten begeben und fertig garen.

Sind die Haxen weich, diese aus dem Topf nehmen und die Sauce bei Bedarf passieren und eventuell abbinden, z.B. mit Maizena. Abschmecken. Für die Gremolata die Zitronenzesten abreiben, Knoblauch pressen und Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit dem Oliven vermischen und gleichmässig über die fertigen Ossibuchi verteilen. Dazu passt Risotto, Polenta oder Kartoffelstock.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN KALBSHAXEN

- 1 KG KALBSHAXEN, PORTIONIERT
- MEHL ZUM BESTÄUBEN
- ÖL ZUM BRATEN
- 1 ZWIEBEL (CA. 60 G)
- 4 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 LAUCH, NUR DER WEISSE TEIL (CA. 60 G)
- 1 KAROTTE (CA. 60G)
- 1/6 KNOLLESELLERIE (CA. 60 G)
- 1 EL TOMATENPÜREE
- 6 DL ROTWEIN
- (ODER 2 DL ROTWEIN UND 4 DL KALBSFOND)
- 300 G CHERRYTOMATEN
- MAIZENA ZUM ABBINDEN (OPTIONAL)
- SALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE

ZUTATEN GREMOLATA

- 2 ZITRONEN
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 10 G PETERSILIE, FRISCH
- 2 EL OLIVENÖL, KALTGEPRESST

POWERED BY:

