©tinakocht.de

Ossobuco alla milanese

- **1 Kalbshaxe, vom Metzger in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden lassen**
- **etwas Mehl**
- **80 – 100 g Butter**
- **2 große Zwiebel**
- **ca. 4 EL Tomatenmark**
- **½ L Weißwein, vorzugsweise Riesling**
- **½ L Bratenfond (gibt's im Glas fertig zu kaufen)**
- **1 Bund Petersilie**
- **1 Bund Basilikum**
- **Salz und Pfeffer**

So geht's:

Die Butter in einem großen Bräter zerlasse. Die Fleischscheiben in Mehl wenden und in der Butter kross anbraten.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Nun die Zwiebel in diesem Bräter anbraten. Erst wenn Sie leicht gebräunt sind, das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, nur ganz kurz aufkochen lassen und den Bratenfond dazu gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch wieder reingeben.

©tinakocht.de

Das Basilikum in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in den Bräter geben.

Das Ganze lasse ich mindestens 1,5 – 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln.

Erst ganz zum Schluss die fein gehackte Petersilie darüber streuen, noch kurz durchziehen lassen und servieren.

Passend zu diesem Gericht ist ein selbstgemachtes Kartoffelpüree, Schüttelkartoffel oder Kartoffelknödel.

Lasst's Euch schmecken!