

Ossobuco alla Miloanese

(Kalbshaxe Mailänder Art)

Zutaten: 1 Kalbshaxe, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Dose Tomaten (200 g), Salz, Pfeffer, etwas Mehl, 20 g Butter, 2 El Olivenöl, ½ Glas Weißwein, evtl. etwas Brühe, Schale von ½ unbehandelten Zitrone, etwas gehackte Petersilie.

Zubereitung: Die Kalbshaxe vom Metzger in 4-5 Scheiben schneiden lassen, würzen, in etwas Mehl wenden und in Butter und Öl beidseitig anbraten. Zwiebel in Ringe schneiden und mit zerdrückten Knoblauch zugeben. Mit Wein aufgießen und etwas einkochen lassen, dann die etwas zerkleinerten Tomaten mit dem Tomatensaft zugeben. Zugedeckt ca. 90 min. köcheln lassen (wenn nötig etwas Brühe zugeben, die Soße soll jedoch dicklich sein).

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Abgeriebene Zitronenschale und Petersilie zur Soße geben, das Fleisch wieder hinein legen und noch etwa 5 min. ziehen lassen. Dann sofort servieren, weil das Knochenmark nur heiß schmeckt. Oder im Dampfdruck garen – dann etwa 12-15 min. auf Stellung Ring 2.

Dazu schmeckt original ein **Riso giallo** (Risotto mit Safran) oder auch Weißbrot.

