

Italienische Rezepte

Osso Buco Alla Milanese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Kalbfleisch

4	Scheib. Kalbshachse, ca 4cm	200 g	Tomaten aus der Dose
50 g	dick		Abgeriebene Schale 1/2
1/2	Butter		- Zitrone
1	Essl. Zwiebel	1	Sardellenfilet (muss nicht
100 ml	Mehl		- sein)
1	Bund Trockener Weißwein		
	Petersilie 2 Knoblauchzehen		

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Das Fleisch in Mehl wenden und von beiden Seiten gut anbraten. Nach und nach den Wein zugießen und verdampfen lassen. Die Tomaten durch ein Sieb streichen und zu dem Fleisch geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1+1/2 Stunden gar schmoren, bis sich das Fleisch vom Knochen zu lösen beginnt. Dabei öfters wenden, wenn nötig etwas heißes Wasser zugießen, die Sauce soll aber sämig werden.

Die gehackte Petersilie mit der Zitronenschale und dem zerdrückten Knoblauch mischen, ev. Sardellenfilet dazugeben und diese Mischung auf die Fleischscheiben verteilen. Das Fleisch nicht mehr wenden und noch weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Unbedingt heiß servieren, das Mark schmeckt kochend heiß am besten.