



## Ossobuco für 4 Personen

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 3 Eßlöffel Olivenöl in einen Bräter bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Fleisch in Mehl wenden, in das heiße Öl geben und auf beiden Seiten gute 5 Minuten anbraten, bis es etwas Farbe bekommen hat. Danach das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Zwiebel, Karotten, Knoblauch schälen, von dem Sellerie die Enden abschneiden und alles in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse in das restliche Öl in den Bräter geben und ca. 10 Minuten glasig dünsten. Danach das Fleisch auf das Gemüse im Bräter legen, die geschälten Tomaten, ca. 1 l Wasser und eine halbe Flasche Weißwein hinzufügen. Das ganze ca. 1 - 2 Stunden bei halb offenem Deckel bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Wer es gern ein bisschen scharf mag, kann noch ein kleines Stückchen Chili hinzugeben. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, die Soße abschmecken und evtl. noch ein bisschen salzen. Wem der Gemüsesud zu dünn ist, kann mit Mondamin ein bißchen binden. Mhh, ein Gedicht!



Gelingt leicht in 140 Minuten

### Zutaten:

**4 Kalbshaxenscheiben  
(alle gleich groß oder mehrere kleine) ca. 2-3 cm dick**

**3 Zwiebel**

**3 Karotten**

**4 Selleriestangen**

**1 große Dose geschälte Tomaten**

**3 - 4 Knoblauchzehen**

**Salz, Pfeffer**

**Olivenöl**

**Mehl (Wiener Grießler)**

**trockener Weißwein**



Als Beilage schmecken hervorragend  
Rosmarin-Kartoffel

Kartoffel schälen, waschen, vierteln, in eine Bratraine geben, salzen, ein bißchen Olivenöl darüber geben, vermischen, 1 - 2 Zweige Rosmarin darauflegen und bei ca. 150 Grad 1 Stunde in das Backrohr schieben - einmal wenden.