

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher (Beispielfoto)



Ossobuco mit Risotto

Zutaten:

4 Scheiben von der Kalbshaxe
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehe
2 Karotten
1 Stange Lauch
1 Scheibe Sellerie
2 EL Butter
500 g Tomatensauce
½ TL getrockneter (oder frischen) Basilikum
½ TL getrockneter Thymian
2 Lorbeerblätter
1 Messerspitze getrockneter und frischen Rosmarin
je 1 Teel. Salz, schwarzer Pfeffer und etwas Chilipulver
2 EL Mehl
6 EL Öl
1 l trockener Weißwein
1 l Rindsuppe
1 Bund Petersilie
1 EL Senf

Zubereitung:

Die Kalbshaxe vom Metzger in 4 cm dicke Scheiben sägen lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe feinhacken. Die Möhre, den Lauch und den Sellerie putzen und in Würfel schneiden.

Das Gemüse in einem Schmortopf mit hohem Rand in heißer Butter unter Rühren 10 Minuten anbraten. Die Tomaten und die Gewürze zugeben.

Den Backofen* auf 180° vorheizen.

Die Fleischstücke mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Senf einreiben, in dem Mehl wenden und in einer großen Pfanne in Öl ringsherum anbraten.

Die Haxenstücke auf die Gemüsemischung legen. Den Bratenfond vom Fleisch mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Rindsuppe zugießen, gut umrühren und den Pfanneninhalt über das Fleisch und das Gemüse in den Schmortopf gießen. Das Gericht zugedeckt im Backofen oder am Herd 2 Stunde schmoren.

Die Petersilie waschen, feinhacken und über das fertige Gericht streuen.

Ein paar Tropfen von gutem Olivenöl runden den Geschmack ab

Dazu: in Butter geschwenkte Nudeln, mit Parmesankäse bestreut