

Michael Ballhaus: Ossobuco alla milanese

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/michael-ballhaus-ossobuco-alla-milanese

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben Kalbshaxe, ca. 5cm dick
- 4 Tomaten
- 1 Stange Porree/Lauch
- 2 Möhren
- 6 Knoblauchzehen
- 100g kleine schwarze Oliven mit Kern
- 1 Flasche weißer Franken-Wein
- Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- frischer Thymian & Oregano
- 1 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 150°C vorheizen

Das Fleisch gut salzen und pfeffern.

Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, entkernen und grob hacken.

Möhren und Porree waschen, putzen und kleinschneiden.

Knoblauch gepellt auch kleinschneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Fleischscheiben auf beiden Seiten hellbraun anbraten und herausnehmen.

Im Bratfett den Zucker karamellisieren lassen, die Tomaten zugeben und andünsten. Dann Möhren, Porree und Knoblauch zufügen. Zum Schluß die Oliven untermischen.

Die Hälfte des Gemüses in einen Bräter füllen. Darauf das Fleisch legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken. Den Wein angießen und alle Gewürze darüber verteilen.

Geschlossen ca. 2 1/2 Stunden im Backofen garen.

Rezept: Michael Ballhaus

Quelle: alfredissimo! 27.9.1996

