

OSSOBUCCO MIT WINTER-RATATOUILLE

Zutaten

- 4 Kalbshaxen (je ca. 250 g)
- 1 TL Salz
- wenig [Pfeffer](#)
- 2 EL Weissmehl
- Öl zum Braten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 300 g Knollensellerie, in kleinen Stücken
- 200 g Rüebli, in kleinen Stücken
- 200 g Lauch, in kleinen Stücken
- ½ TL [Anis](#)
- ½ TL [Kümmel](#)
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Fleischbouillon
- [Salz](#), [Pfeffer](#), nach Bedarf

Zutaten - Gremolata

- 2 EL [Petersilie](#)
- ½ Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
- ¼ TL [Salz](#)

Die Haut der Haxen ringsum einschneiden. Haxen beidseitig würzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Öl im Bratopf heiss werden lassen. Haxen portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Kümmel im selben Bratopf andämpfen. Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen. Haxen wieder begeben, bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 1.25 Std. schmoren, würzen.

Gremolata

Petersilie mit Zitronenschale mischen, salzen. Gremolata über das Ossobuco streuen.

La Cucina

TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

