

Hausmetzgerei Unger

**GUTES ESSEN
VOM LAND**

EIGENE SCHLACHTUNG · EIGENE PRODUKTION

Ossobuco alla Milanese

Für 4 Personen

1 Kalbshaxe in Scheiben gesägt
3 Möhren
3 Stangen Staudensellerie
400g Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
3 Ei Butter
Ca. ¼ l Fleischbrühe
Salz

Für die Gremolata
unbehandelte Schale von
einer halben Zitrone
eine Knoblauchzehe
ein Bund Petersilie

Möhren und Sellerie waschen und in kleine Würfel schneiden.

Tomaten häuten und würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken.

Die Petersilie ebenfalls fein hacken.

Die Butter in einem Schmortopf zerlassen.

Die Fleischscheiben darin auf beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Gemüse (ohne Tomaten) und Petersilie im Bratfett kurz andünsten. Die Fleischscheiben wieder dazugeben.

Ca. 1/8 l Brühe und die Tomaten ebenfalls zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 ½ Std. schmoren bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Nach und nach die restliche Fleischbrühe dazugeben und ziehen lassen.

Zwischenzeitlich für die Gremolata die Zitronenschale sehr fein hacken, ebenso die Petersilie und den Knoblauch. Die Zutaten miteinander vermengen.

Die Fleischscheiben mit Gemüse auf die Teller verteilen und mit der Gremolata bestreuen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihre *Hausmetzgerei Unger*

