

Ossibuchi



für 4 Personen

4 Kalbshaxen (je ca. 200 g)	Haut ringsum leicht einschneiden, evtl. mit Küchenschnur binden
1 EL Mehl	
0.75 TL Salz	
wenig Pfeffer aus der Mühle	
Bratbutter zum Anbraten	alles in einem tiefen Teller mischen im Bratopf heiss werden lassen. Haxen im gewürzten Mehl wenden, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben
1 Zwiebel, gehackt	
2 Knoblauchzehen, gehackt	andämpfen
je 1 rote und grüne Peperoni, gewürfelt	mitdämpfen
1 EL Tomatenpüree	begeben, kurz weiterdämpfen
2 dl Rotwein	dazugiessen, Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln
2 dl Fleischbouillon	
1 Lorbeerblatt	
1 Zweiglein Rosmarin	alles begeben, aufkochen, ca. 5 Min. kochen, Haxen wieder begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 1/4 Std. schmoren
4 Tomaten, in Vierteln	
einige entsteinte grüne und schwarze Oliven	begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Vor dem Servieren Lorbeerblatt und Rosmarin entfernen

Tipp

Haxen zugedeckt in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens schmoren, die Schmorzeit bleibt gleich.

Dazu passt:

Polenta oder Safranrisotto.

(Quelle: www.bettybossi.ch)