

Osso Bucco (Kalbshaxen)

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Scheiben Osso Bucco (à 350g)
- 200g Staudensellerie
- 200g Karotten
- 200g Zwiebel
- Braten-/oder Tomatensoße
- 150g Auberginen
- 50ml Pflanzenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer
- 200g Tomaten

Zubereitung:

Salz und Pfeffer miteinander vermischen und anschließend die Scheiben Osso Bucco damit würzen. Öl erhitzen und die Scheiben darin scharf anbraten. Anschließend diese in eine Auflaufform legen und mit der Braten- oder Tomatensoße übergießen. Nun im vorgeheizten Ofen bei 140°C ca. 60min regenerieren.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Karotten schälen und diese dann längs halbieren und in 1,5cm Streifen schneiden. Als nächstes die Sellerie waschen und auch in 1,5cm Streifen schneiden. Auch die Auberginen werden gewaschen und längshalbiert und schließlich in 1cm Streifen geschnitten. Jetzt den Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Die Tomaten ebenfalls waschen und vierteln.

Das Gemüse (außer die Tomaten) nach 60min auf die Osso Bucco Scheiben legen und nochmal ca. 30min im Ofen regenerieren lassen. Anschließend die Tomaten dazugeben und restliche 10min im Ofen lassen.

Mögliche Beilagen:

Bandnudeln, Kartoffeln