



Ossibuchi all' Italiana

Rezept für: 4 Personen

4	Kalbshaxen à ca. 250 g	200 g	Oliven, schwarz ohne Stein
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	2	Thymianzweige
4	Fleischtomaten	1	Rosmarinzweig
12	Schalotten	2 EL	Olivenoel
2	Rüebli	1	Zitrone
1	Lauchstengel (mittel gross)	5 dl	Weisswein
4	Knoblauchzehen		

Die Kalbshaxen würzen. Die Tomaten mit kochendem Wasser über brühen, schälen, halbieren und entkernen. Die Tomatenhälften noch einmal halbieren. Das Gemüse waschen, schälen und in Stücke schneiden. Die Haxen auf allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in eine GN-Schale geben. Die Tomaten und das Gemüse darin dünsten. Weisswein dazu giessen und 5 Minuten kochen lassen. Kräuter und Oliven beigeben. Die Sauce heiss über das Fleisch giessen. Zitrone abschälen und die Schale auf das Fleisch geben. Im Hold-omaten bei 80 °C zugedeckt 12–14 Stunden schmoren. Das Fleisch aus der Sauce nehmen, die Zitronenschale entfernen. Sauce einkochen, das Fleisch wieder in die Sauce geben und servieren.