



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zuppa Pavese

Ossobuco

Profiteroles

Zutaten:

Zubereitung:

Ossobuco

100 g	Knollensellerie		und
200 g	Karotten		in ca. 3 mm grosse Würfelchen (Brunoise) schneiden.
100 g	Zwiebeln		und die
2 Stk	Knoblauchzehen		fein hacken.
4 Zweige	Rosmarin	klein	Spitze für Dekoration abschneiden, die Nadeln abstreifen und sehr fein hacken.
0.5 Bund	Petersilie	glattblättrig	Blätter abstreifen und hacken.
4 Stk	Olivenöl		In einem Bratentopf erhitzen. Die
	Kalbshaxen	(200-250g)	einbinden und auf jeder Seite mind. 2 Min. scharf anbraten. Erst dann mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen (beiseitestellen).
			Im gleichen Topf Zwiebeln andämpfen, Gemüse, Knoblauch, Rosmarin und wenig Petersilie sehr gut mitdämpfen.
3 dl	Rotwein	kräftig (Barbera)	Mit Rotwein und 0.5 dl Bouillon ablöschen und 5 Min. ohne
5 dl	Fleischbouillon	(1.5 Würfel)	Deckel leicht einkochen. Tomatenpüree zugeben und
2 EL	Tomatenpüree		einrühren. Kalbshaxen zugeben und bei mittleren Hitze zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.
			Rest der Bouillon nach Bedarf zugeben, damit eine gute Sauce entsteht und das Fleisch nicht eintrocknet.

Anrichten:

Kurz vor dem servieren die Ossobuchi ev. nochmals abschmecken. Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Petersilie überstreuen und mit den Rosmarinspitzen garnieren.

Wir servieren dazu feine Frischeier-Nudeln.

Wer Lust hat serviert noch getoastetes Brot, um das Mark mit wenig Salz zu geniessen.

Bemerkungen:

Es empfiehlt sich den gleich guten Wein zu trinken, der für die Zubereitung der würzigen Gemüsesauce verwendet wird.