

Ossobuco vom Schwein perfekt schmoren

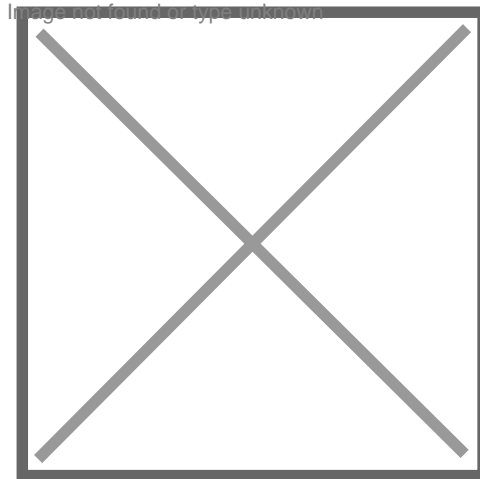


Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 10 min

Aktivzeit: 40 min

Einfach



Zutaten

für 6 Personen

- 8** Haxen vom Schweizer Schwein (in 3–4 cm dicke Scheiben geschnitten)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 50 g** Weissmehl
- 3 EL** Öl
- 1 EL** Zwiebel, geschält, in Würfel geschnitten
- 2** Knoblauchzehen, geschält, halbiert
- 1** Rübli geschält, in Würfel geschnitten
- 200 g** Knollensellerie, geschält, in Würfel geschnitten
- 3 EL** Tomatenpüree
- 2 dl** Rotwein
- 6 dl** Bratenfond
- 3 EL** Honig
- 2** Gewürznelken

Nährwerte

1 Portion (ohne Bramata) enthält ca.:

- 707** kcal
- 55 g** Eiweiss
- 68 g** Kohlenhydrate
- 19 g** Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Strenge Schweizer Richtlinien.

Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt.

Zubereitung

- 1** Haxenscheiben 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** Die weisse Sehne an der Seite durchtrennen, damit die Haxe schön flach bleibt. Dazu die Haxen ca. 1 cm links und rechts vom Knochen einschneiden.

- 3 Haxen salzen und pfeffern, im Mehl wenden und abklopfen. Pfanne mit Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl flüssig ist, Haxenscheiben portionenweise hineingeben, auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten und herausnehmen.
- 4 Herd auf mittlere Stufe zurückdrehen. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse hineingeben und rösten, bis alles schön goldbraun ist.
- 5 Tomatenpüree dazugeben, ca. 3 Minuten lang mitrösten und mit Rotwein ablöschen.
- 6 Den Wein ca. 3 Minuten einkochen lassen. Dann Bratenfond, Honig und die Gewürznelken dazugeben und gut umrühren.
- 7 Haxen wieder hineingeben und das Ganze auf kleiner Stufe zugedeckt ca. 1,5 Stunden schmoren. Das Fleisch sollte gut mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- 8 Nach 1,5 Stunden Schmorzeit mit der Fleischgabel testen, ob das Fleisch gar ist. Wenn sich die Gabel einfach in die Haxen stechen lässt, sind sie so weit.
- 9 Anrichten und sofort servieren.
Dazu passt Bramata.