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	Rüebli 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.