



Foto: Dominic Ott
Rezept: Stefan Fritz, Restaurant zum weissen Kreuz, Zürich

OSSO BUCCO CREMOLATA

für 4 Personen

1,5 kg Rinds- oder Kalbshaxen portioniert
Salz & Pfeffer
Mehl
Butter
500 g Tomaten
1 grosse Zwiebel
100 g Karotten
100 g Sellerie
1 Knoblauch halbiert
1 dl Weisswein
5 dl Kalbsfond

Cremolata:

1 Knoblauchzehe fein gehackt
2 EL Petersilie fein gehackt
geriebene Schale einer Zitrone

Gemüse in Würfel schneiden. Die Haxen salzen, pfeffern, mehlen und in Butter anbraten. Die Haxen herausnehmen, das Gemüse beifügen und anbraten. Mit Weisswein und Kalbsfond ablöschen, Fleisch dazugeben und zugedeckt bei kleiner Stufe oder im Ofen bei 160 °C ca. 2 Stunden schmoren lassen. Anrichten und Fleisch mit Cremolata bestreuen.

Dazu passt Fenchel-Orangengemüse und Risotto oder Polenta.