

Zutaten:

- 4 Kalbshaxenscheiben
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Majoran
- 1 TL Kümmel
- 3 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stück Sellerie

- 1 Stange Lauch
- 100 g Tomatenmark
- 700 ml Rotwein
- 850 ml Tomaten (Dose)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Oregano
- 2 Zweige Basilikum
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner

Zubereitung:

1. Kalbshaxenscheiben abbrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel kräftig

würzen. Backofen auf 180° vorheizen.

2. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Haxenscheiben rundherum anbraten.

3. Knoblauch fein hacken, Zwiebel, Möhren, Sellerie und Lauch putzen und alles klein schneiden.

Mit dem Knoblauch zum Fleisch geben, kurz mit dünsten.

4. Tomatenmark einrühren, kurz rösten. Rotwein und Tomaten zufügen. Alles zum Kochen bringen.

5. Kräuter und Gewürze in die Sauce geben, Ossobuco im Ofen ca. 90 Min schmoren. Anschließend

mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu in brauner Butter geschwenkte Salzkartoffeln.