

Schweinhaxen Gremolata (Osso Buchi)

Zutaten für 10 Personen

20 in ca. 3 cm dicke Scheiben geschnittene Schweinshaxen, etwa 2,5 kg.

50 gr Butter

100 gr Mehl

5 dl Weißwein

1 lt Bratensauce

400 gr Zwiebeln, Sellerie, Lauch und Karotten zu gleichen Teilen,

300 g Tomaten

Salz und Pfeffer aus der Mühle , gehackte Kräutermischung

Gremolata:

1/2 unbehandelte Zitrone

3 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

4 Sardellenfilets

Zubereitung

Fleischscheiben abspülen und trocken tupfen. Die Hautränder einschneiden, damit die Scheiben sich beim Braten nicht wölben. Die Scheiben salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

Das Fleisch in einem Schmortopf in der heißen Bratbutter von beiden Seiten braun anbraten. Wein und Bratensauce zugeben und im geschlossenen Topf etwa 1 Stunde schmoren.

Zwiebeln abziehen und hacken. Möhren und Staudensellerie putzen und ebenfalls würfeln. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren. Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Tomaten und die gehackte Kräutermischung zum Fleisch geben und 1 Stunde weiterschmoren.

Für die Gremolata:

Zitronenschale mit einem Zestenreißer abziehen oder schälen und die Schale in feine Würfel schneiden. Zerdrückten Knoblauch, gehackte Petersilie, fein gehackte Sardellen und Zitronenschale vermischen.

Den Schmorsud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gremolata kurz vorm Servieren auf die Osso buchi streuen.

Tipp

Dieses Rezept eignet sich natürlich auch für Kalbshaxen.

Da diese grösser sind, wird nur eine Scheibe pro Person gerechnet und die Schmorzeit verlängert sich um ca. 1 Stunde.

