



Luciano Lucullino

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

**GESCHMORTE KALBSHAXENSCHNEIBEN
OSSO BUCO**

ZUTATEN:

Olivenöl mit etwas Butter

Kalbshaxenscheiben
(ca. 250 – 300 Gramm pro Portion)
Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Mehl

2 Zwiebeln, 1 Lauchstange, 1-2 Möhren
3 Selleriestängel, 3 – 4 Knoblauchzehen

1 Dose Tomatenwürfel ohne Haut
etwas Salbei
¼ Liter Rotwein

VORGANG:

in einem Bräter erhitzen

salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben

Ossobuco beidseitig scharf anbraten
Fleisch aus dem Bräter nehmen, zur Seite stellen

Gemüse würfelig schneiden und im Bratenfett andünsten, leicht salzen und pfeffern

Fleisch wieder dazubetten

Tomaten samt Saft dazuschütten, Salbei dazulegen und mit dem Wein aufgießen

zugedeckt ca. 60 Minuten bei mildem Feuer schmoren lassen

zum Schluss, die Soße ohne Deckel ca. 15 Minuten einkochen lassen

Beilagen: Safranrisotto, Nudeln oder Reis und Frühlingsgemüse

Wein: Spätburgunder (Pinot noir)